

pizza e pasta

ITALIANA

n°9 novembre 2020

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXI



NOVITÀ



Professionale

— MOZZARELLA — **FIORDILATTE** **TAGLIO JULIENNE**

**CON LATTE
100%
ITALIANO**



- Sia per forno elettrico che per forno a legna
- Resiste alle alte temperature
- Rimane bianca dopo la cottura
- Fiammifero di dimensione 4x8x30 mm che ottimizza la resa a caldo
- Ottima copertura e filabilità
- Materia grassa sul secco 48%

QUAL È
IL PUNTO
FORTE DI
UN IMPASTO
PERFETTO



LA FORTE!

"LA FORTE", LA FARINA BIO
DI TIPO 1 DI MOLINO GRASSI,
NATA DALL'EQUILIBRIO
TRA INNOVAZIONE
ED AUTENTICITÀ.

LENTA LAVORAZIONE E
MACINATURA A PIETRA PER
PRESERVARE INTEGRE LE SUE CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE E SENSORIALI. LA SELEZIONE
ACCURATA LA RENDE VERSATILE NELL'UTILIZZO IN
TUTTI I PRODOTTI DA FORNO. STABILITÀ E FORZA LA
RENDONO PERFETTA PER LAVORAZIONI INDIRETTE E
LUNGI TEMPI DI MATURAZIONE.



IL BIOLOGICO
PER TRADIZIONE

WWW.MOLINOGRASSI.IT

4	PIZZA E PASTA ITALIANA
	NOVEMBRE 2020
AZIENDE	
Antico Molino Rosso _____	p. 43
Cameo _____	p. 79
Caseificio La Contadina _____	p. 67
Cerutti Inox _____	p. 83
Conserve Italia _____	p. 17
Cuppone Forni _____	p. 19
Dr. Schaer _____	p. 37
Dr Zanolli _____	p. 57
Eurochef _____	p. 35
Famiglia _____	p. 49
Fiera Bastia Umbria - Expotecnocom _____	p. 103
Fiera Milano - Tuttofood _____	p. 91
Florian Legno Spa _____	p. 47
Gi Metal _____	p. 9
Greci _____	p. 27
Industria Alimentare Tanagrina _____	p. 11
Italforni _____	p. 73
Kuma Forni _____	p. 13
Lactalis - Galbani _____	p. 2
Latterie Montanari _____	p. 75
La Torrente _____	p. 41
La Seggiola _____	p. 107
Millberg _____	p. 31
Molecola _____	p. 115
Molino Agugiaro e Figna _____	p. 59, 111
Molino Cosma _____	p. 81
Molino Dallagiovanna _____	p. 33
Molino Denti _____	p. 71
Molino Grassi _____	p. 3
Molino Naldoni _____	p. 45
Molino Pasini _____	p. 7
Redoro _____	p. 87
Sanfelici _____	p. 61
Scugnizzo Napoletano _____	p. 23
Sitta _____	p. 63
Ventidue _____	p. 77
Vitella _____	p. 116

— Sommario —

EDITORIALE _____ 6

Ripensiamo alla
nostra alimentazione
di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS _____ 10 - 12

a cura della redazione

Alla ricerca del
biologico con grande
attenzione ai prodotti
sostenibili _____ 14

di Giampiero Rorato



SPECIALE GREEN E FREE FROM

Intervista a Federbio

di David Mandolin



SPECIALE GREEN E FREE FROM

Il biologico in Italia.

Ne parliamo
con Assobio

di David Mandolin



SPECIALE GREEN E FREE FROM

Grano biologico: la parola ad Italmopa

a cura della redazione



SPECIALE GREEN E FREE FROM

Dieci mosse per la pizza senza glutine

di Francesca Lagonia

SPECIALE GREEN E FREE FROM

Dopo _____ 38 i "Supereroi" arrivano i Superfood!

di Marisa Cammarano

SPECIALE GREEN E FREE FROM

Made in Italy _____ 42 e tracciabilità -2° parte

di D.M.



SPECIALE GREEN E FREE FROM

Dal biologico alla biodiversità: le comunità Slow Food

di Antonio Puzzi



SPECIALE GREEN E FREE FROM

Luigi Taglienti, ristorante Lume a Milano

a cura della redazione



SPECIALE GREEN E FREE FROM

Federico De Silvestri, la scelta gluten free

di Caterina Orlandi

SPECIALE GREEN E FREE FROM

Domenico Vassallo, professionista gluten free

a cura della redazione

SPECIALE GREEN E FREE FROM

Pierangelo Chifari e l'Archestrato di Gela

di Caterina Orlandi

SPECIALE GREEN E FREE FROM

Forno Brisa, Bologna

di David Mandolin

La pizza per l'autunno:

le proposte **74 - 76**

di Graziano Bertuzzo

e Mario Signorile

a cura della redazione

I DOLCI

I fratelli Lo Faro ed il loro storico bar pasticceria a Paternò

di Caterina Orlandi

Ma lo conosciamo davvero l'olio d'oliva italiano?

di Giampiero Rorato

LE SPEZIE

Il cardamomo

di Giampiero Rorato

Ristorante

Alla Lunga si vince anche a tavola!

di Virgilio Pronzati

STREET FOOD D'ITALIA

Sfincione e scacciata: la Sicilia dello street food

di Caterina Vianello

SPECIALE GREEN E FREE FROM

Straordinarie proprietà e benefici di un Supercibo: i Legumi

di Marisa Cammarano

SPECIALE GREEN E FREE FROM

Birre senza glutine e Bio

di Alfonso Del Forno

STORIA DELLA GASTRONOMIA

La cucina nell'età Vittoriana, -2° parte

di Stefano Buso

LE AZIENDE INFORMANO

Molino Dallagiovanna p. 32

Cirio p. 82

Greci p. 99

LE AZIENDE IN VETRINA

Gi Metal p. 8

Italforni p. 72

**112****SCUOLA
ITALIANA
PIZZAIOLI**

— Editoriale —

Ripensiamo alla nostra alimentazione

Giampiero Rorato

C'è una bella poesia che il poeta veneto Arnaldo Fusinato compose il 19 agosto del 1849 quando Venezia, accerchiata dalle truppe austroungariche, stava cedendo a causa della fame. E c'è una strofa che voglio qui riportare. Scrive il poeta che immagina di vedere una gondola passare nel canale sotto casa sua: *"Passa una gondola/ Della città: -Ehi! della gondola/ Qual novità? / Il morbo infuria.../ Il pan ci manca.../ Sul ponte sventola/ Bandiera bianca!"*. La storia si ripete, non per mano d'un esercito nemico, ma per una terribile pandemia che ha invaso il mondo intero. Questa volta il rimedio non è però il pane, come a

Venezia affamata, ma un vaccino che attendiamo tutti con ansia e che funzionerà solo se si vaccineranno tutti gli esseri umani, perché basterebbe ne restasse uno solo col Covid-19, anche asintomatico, per diffondere nuovamente questa pestilenza moderna. Il pensiero corre allora alla necessità di ripensare alla nostra vita, ai rapporti interpersonali e tra i popoli, a cosa dobbiamo fare per vivere meglio. Noi dobbiamo limitare il campo dei nostri consigli alle nostre limitate competenze, lasciando ad altri intervenire sulle tematiche sanitarie e crediamo fermamente che un'alimentazione più sana e più seria possa aiutarci a vivere meglio. Ed è il tema che

svolgiamo in questo numero della rivista, invitando a combattere il nemico - non più l'esercito austroungarico contro Venezia, ma la subdola e sconosciuta pandemia - oltre che col vaccino che speriamo arrivi presto, con una alimentazione migliore. Non è semplice, in questo caso, definire "migliore" la nostra alimentazione, ma alcune cose le sappiamo: facciamo entrare nelle nostre case e nelle nostre cucine prodotti il più possibile bio, o DOP o IGP; privilegiamo prodotti seri e sicuri dalla filiera corta; mangiamo il pane prodotto dai nostri panettieri di fiducia; parliamo con i nostri pizzaioli abituali chiedendo quali prodotti usano e lo stesso con i ristoratori

che frequentiamo. Rendiamoci conto che più che la bellezza delle ricette conta la qualità dei prodotti con cui vengono realizzate. E convinciamoci che "nulla sarà come prima" perché quello che stiamo vivendo è un cambiamento epocale che ci porterà a cambiare le nostre abitudini. Non sappiamo come sarà il futuro, ma l'alimentazione futura dovrà essere assolutamente più sana dell'attuale e la nostra cultura e conoscenza dei prodotti ci aiuterà a scegliere meglio per garantire a noi e alle generazioni che verranno una vita più sana, con meno pericoli di quelli che stiamo correndo.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.9 Novembre 2020
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETARIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Matteo Signorelli

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada).



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



LINEA SOFFIO

3 FARINE: BREVE, MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE
PER UNA PIZZA CROCCANTE DAL BORDO ALTO ED ALVEOLATO

WWW.MOLINOPASINI.COM

IN VETRINA



REDBOX

Pizza. Calda. Sempre.

Gi.Metal presenta l'innovativo Redbox e promette di rivoluzionare il sistema del food delivery. Sei pronto al cambiamento?



Tante soluzioni complete per organizzare il tuo servizio di consegna a domicilio.

Gi.Metal Delivery Solutions offre diverse soluzioni di:

- ACQUISTO
- NOLEGGIO
- FINANZIAMENTO

RICHIEDI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO, CONTATTACI!

tel. 0573 1943680
inform@gimetal.it



Redbox è l'unico box per le consegne a domicilio che mantiene inalterata la qualità del cibo consegnato, assicurando il mantenimento del calore (fino a 105°) e della croccantezza, grazie ad un sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità.

- La tecnologia Red Box mantiene inalterata la qualità del cibo consegnato.
- Un'apposita centralina, diffusori speciali di calore, sensori e tecnologia proprietaria permettono di regolare e mantenere la temperatura impostata (65°/105°).
- Sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità: i cibi si mantengono asciutti e se ne preserva il gusto.
- Consegna a domicilio secondo le direttive HACCP.

- Struttura in acciaio inox estremamente resistente, facilmente lavabile e igienizzabile.
- Adatto per scooter cargo, sia elettrici che a benzina, e quasi tutte le auto.
- Perfetto per pizza, piatti a base di pasta, fritti, hamburger e molto altro.





REDBOX

Pizza. Calda. Sempre.



SEI PRONTO PER LA RIVOLUZIONE DEL DELIVERY ?

REDBOX è il nuovo box per la consegna a domicilio professionale che mantiene inalterata la qualità di pizza e altri cibi caldi, assicurando il mantenimento del calore e della croccantezza grazie ad un sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità.

Redbox è pensato per essere utilizzato su tutti i tipi di scooter cargo, sia elettrici che a benzina, e nelle auto, allocato nel bagagliaio, con apposito kit di adattamento.



CONSEGNI CIBO
DI QUALITÀ



AUMENTI LA QUALITÀ
DEL TUO SERVIZIO



OTTIMIZZI
LA CONSEGNA



MIGLIORI IL TUO
BUSINESS



TI DIFFERENZI
DALLA CONCORRENZA

Gi.Metal Delivery Solutions offre diverse soluzioni di acquisto, noleggio o finanziamento per garantire il miglior servizio di delivery. Per avere maggiori informazioni e per richiedere un preventivo personalizzato visita il nostro sito

WWW.GIMETALDELIVERYSOLUTIONS.IT

a cura di **David Mandolin**



Frantoi Aperti

La XXIII edizione dal 24 ottobre al 29 novembre 2020

Torna Frantoi Aperti in Umbria, evento che celebra l'arrivo del nuovo olio extravergine di oliva nel periodo della frangitura delle olive con le visite ai frantoi e che quest'anno si svolgerà dal 24 ottobre al 29 novembre. Si tratta di uno dei più grandi eventi enogastronomici d'Italia, precursore del turismo esperienziale e del turismo dell'olio tramite una serie di iniziative/esperienze esclusive per festeggiare soprattutto quest'anno il lavoro che gli agricoltori hanno portato avanti nonostante le difficoltà dovute alla pandemia la scorsa primavera. Da quest'anno inoltre sarà possibile acquistare il protagonista principale dell'evento ovvero l'olio evo, eccellenza umbra, anche attraverso la piattaforma on line dal sito www.frantoiaperti.net, dove si potranno prenotare anche le diverse proposte di esperienza in oliveto, in campo ed in frantoio. Grazie alla sinergia con le Strade dei Vini dell'Umbria, Frantoi Aperti sarà poi l'occasione per partecipare a panel di assaggio di vini Doc, Docg e IGT dell'Umbria, direttamente nel territorio di produzione.

Frantoi Aperti è organizzato dall'Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria, in collaborazione la Regione Umbria e con tutti gli attori del comparto olivicolo umbro. Maggiori dettagli sul programma online sul sito www.frantoiaperti.net

“I Percorsi del Molino”:

I corsi di formazione autunnali organizzati da Molino Grassi

Ripartono gli appuntamenti de “I Percorsi del Molino”, il centro di formazione creato da Molino Grassi, dedicato alla promozione e alla valorizzazione delle farine e rivolto a coloro desiderano approfondire temi specialistici legati al mondo delle quattro P, ovvero Panificazione, Pizzeria, Pasticceria e Pasta. I docenti sono tutti professionisti affermati, come Cristian Zaghini, Ezio Marinato, Marco Valletta, Pierluigi Sapiente, Carlo Di Cristo e Ezio Rocchi: un team in grado di garantire una formazione di assoluta qualità, ambito nel quale Molino Grassi è da dieci anni in prima linea con investimenti importanti.

«Siamo stati tra i primi a credere nell'importanza della formazione, a mettere al servizio dei nostri clienti un supporto tecnico e professionale, organizzando corsi sia presso la nostra scuola che in diverse scuole di formazione professionale», ricorda Massimo Grassi, Direttore Commerciale Molino Grassi.

Il centro formazione “I Percorsi del Molino” è in via E. Ovest 347, Parma. Per informazioni e la pianificazione dei corsi:

<https://www.molinograssi.it/corsi.html/>


I PERCORSI DEL MOLINO



Massimo
Grassi

"Taglio Napoli" è solo Tanagrina



**Taglio Napoli® è un marchio
registrato Tanagrina.**

Si caratterizza per la sua forma larga e
spessa, ideale per chi vuole ottenere la
vera Pizza Napoletana.

*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

50 TOP PIZZA

I Masanielli di Francesco Martucci è la migliore pizzeria d'Italia e del mondo secondo 50 Top Pizza 2020, IV edizione della guida on-line di settore. Martucci rimane da solo sul gradino più alto del podio dopo l'ex-aequo del 2019, condiviso con Pepe in Grani di Franco Pepe (Caiazzo, CE) che scende dunque per la prima volta in seconda posizione. In terza piazza I Tigli di Simone Padoan (San Bonifacio, VR), il quale si aggiudica il premio speciale di pizzaiolo dell'anno.

Il duo di testa continua a essere espressione della scuola casertana e la Campania resta la regione con il maggior numero di locali presenti in classifica, 16. A essere rappresentata è però quasi l'intera Penisola, a cominciare da Lazio, Lombardia e Toscana, a quota 6, segue il Veneto (4), poi il Piemonte, la Sardegna e la Sicilia (2), infine Abruzzo, Basilicata, Emilia-Romagna, Liguria, Marche e Puglia (1).

Novità anche per gli Italian Special Awards 2020. Tra questi il premio di giovane pizzaiolo dell'anno, dato a Gennaro Police dell'insegna 'O Scugnizzo, di Arezzo, e quello di pizzeria novità del 2020, assegnato alla romana IQuintili, di Marco Quintili. Sono stati inoltre assegnati i riconoscimenti internazionali per le top pizzerie in Giappone, Canada, Asia e Oceania.

"Il mondo della pizza - commentano Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere, i tre curatori del progetto editoriale - si è dimostrato quello più reattivo di fronte alle difficoltà del momento. Nessuno ha rinunciato alla qualità e sono proseguiti gli investimenti. Ci teniamo poi a sottolineare l'ingresso di tanti giovani, sia in Italia che all'estero, a testimonianza di un settore vivo, ricco di passione e di competenze".

Classifica Italia 2020 - 50TopPizza - Prime 10 Posizioni

- 1 - I Masanielli - Francesco Martucci, (CE), Campania
- 2 - Pepe in Grani, Caiazzo (CE), Campania
- 3 - I Tigli, San Bonifacio (VR), Veneto
- 4 - 50 Kalò di Ciro Salvo Pizzeria, Napoli, Campania
- 5 - La Notizia 94, Napoli, Campania
- 6 - Francesco & Salvatore Salvo, Napoli, Campania
- 7 - Seu Pizza Illuminati, Roma, Lazio
- 8 - Dry Milano, Milano, Lombardia
- 9 - 'O Scugnizzo, Arezzo, Toscana
- 10 - Le Grotticelle, Caggiano (SA), Campania

Sostenibilità alimentare: agire oggi per salvare il domani.

Molini Pivetti e la prima Tavola Rotonda on-line per fare il punto sul significato di "sostenibile"

In questo periodo, si parla molto di "sostenibilità", ma forse in pochi sanno che si definisce sostenibile "uno sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri" (fonte: rapporto Brundtland, 1987). Anche per incrementare la consapevolezza nella fascia giovanile, Molini Pivetti si impegna a essere sempre più attivo in ambito digitale, per trasmettere il valore della sostenibilità attraverso i canali da loro abitualmente frequentati. Ed è anche a questo scopo che ha organizzato la prima Tavola Rotonda on-line lo scorso ottobre con accesso dal profilo aziendale Facebook.

Vi hanno preso parte, tra gli altri, la scrittrice, scienziata ambientale ed esperta di sostenibilità LISA CASALI; lo chef anti-spreco FRANCO ALIBERTI; lo chef e fondatore del brand Berberè pizzeria MATTEO ALOE e i professori GIOVANNI DINELLI, ricercatore di forme di agricoltura a basso impatto ambientale e CARLO ALBERTO PRATESI, ordinario di marketing, innovazione e sostenibilità. Per il Molino di Renazzo (Fe) la cultura della sostenibilità è una scelta di valore che si è già concretizzata con l'avvio del progetto Campi Protetti Pivetti Sostenibile e ha portato alla creazione della prima filiera sostenibile 100% emiliana del grano tenero.

"Una materia prima di qualità non può prescindere dalla salvaguardia della natura e dal suo massimo rispetto: - ha affermato Gianluca Pivetti - solo così è possibile tutelare il futuro delle prossime generazioni".





KUMA FORNI

La fabbrica dei forni rotanti per pizza
Legna, Gas, Elettrici

Cottura uniforme delle pizze **GARANTITA!**



Disponibili in diversi
colori e materiali

Piano di cottura a temperatura costante
grazie alle resistenze indipendenti
Riduzione dei costi di gestione



www.kumaforni.com



+39 045 8753264



info@kumaforni.it



[facebook/kumaforni](https://facebook.com/kumaforni)

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)

Alla ricerca del biologico con grande attenzione ai prodotti sostenibili

In un mondo che cambia, sempre più inquinato, è fondamentale poter avere oasi sane e pulite, dove produrre alimenti rispettosi della terra e delle primarie esigenze nutritive delle persone.

di Giampiero Rorato

Non possiamo più far finta di niente, la terra, invasa dalla chimica, dalle piogge acide, dalle polveri cosiddette sottili e da altri gas rischiosi per la salute delle persone e per gli ecosistemi - il particolato, l'ozono troposferico (O3), il diossido di azoto (NO2) e il diossido di zolfo (SO2) - va diventando progressivamente invivibile per uomini, animali e piante. Non siamo ancora all'ultimo livello di guardia, ma la pandemia che dallo scorso inverno, iniziando dalla Cina, continua a colpire l'intera umanità, minando la salute di milioni di persone e seminando ovunque la morte, è già essa un forte campanello d'allarme.



I prodotti agroalimentari

Questa premessa non è una novità, è nota a tutti e se il potere di ciascuno di noi, delle nostre attività ristorative, delle nostre pizzerie è chiaramente limitato, tuttavia abbiamo la possibilità di condizionare il mercato e contribuire a realizzare una ristorazione più sana, più pulita, più funzionale alle esigenze del nostro corpo e della vita delle nostre comunità.

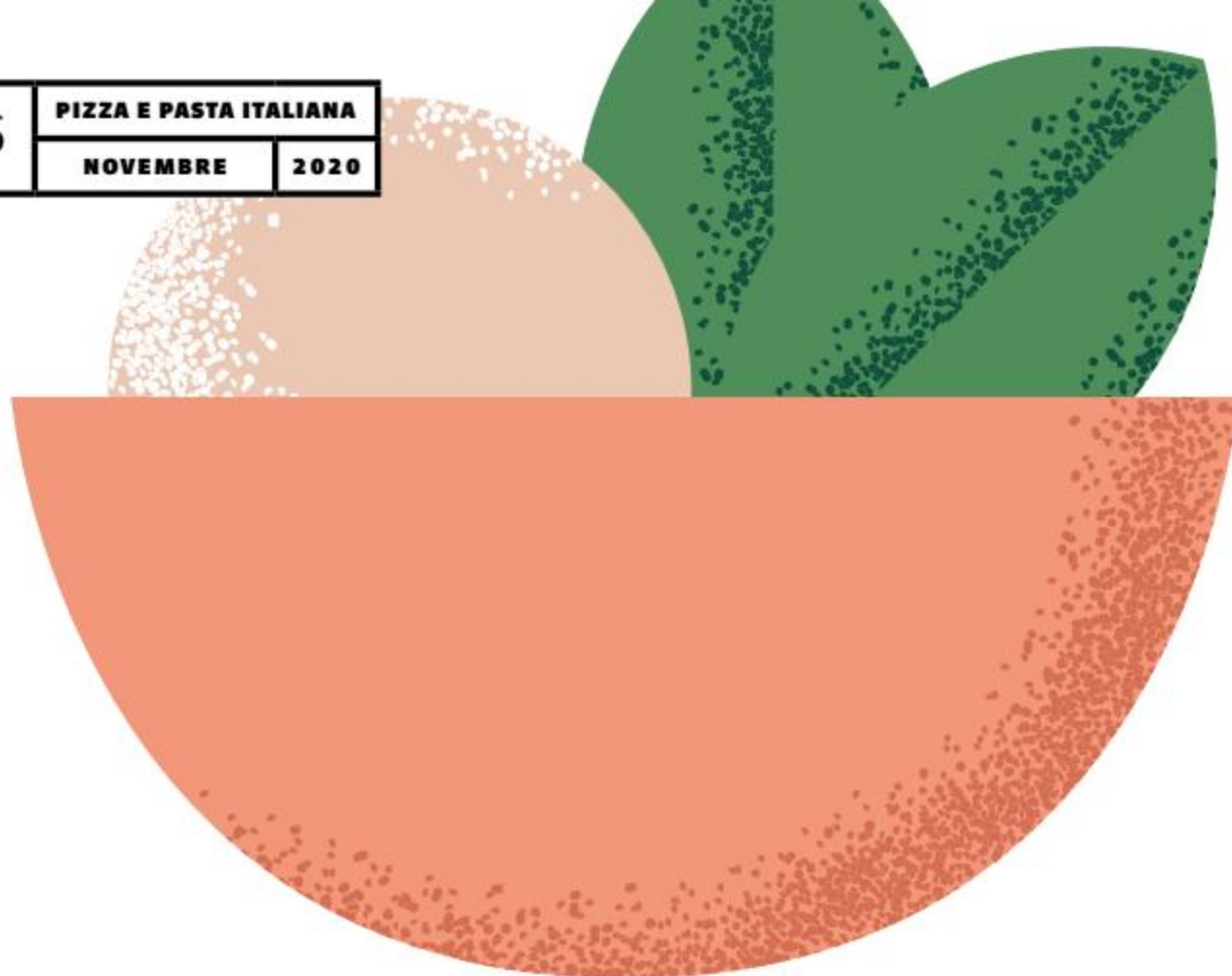
Cominciamo con l'interessarci con più attenzione rispetto al passato ai prodotti che acquistiamo per nutrirci e ciò vale per le singole persone, le famiglie e per tutte le attività ristorative e dalle nostre scelte dipende anche il rinnovamento del mercato e, a monte, delle produzioni agroalimentari.

La prima cosa è pretendere prodotti ecosostenibili, vale a dire prodotti ecologici, biologici, rispettosi della terra e della nostra salute.

Ce ne sono?

Certamente sì! I prodotti bio sono una prima garanzia. Il biologico puro e totale non esiste, perché nessuno filtra le acque sotterranee inquinate da decenni di generoso uso della chimica in campagna; nessuno dirotta verso terre lontane le piogge acide;

Occorre essere consapevoli e riportare la nostra civiltà a un regime di vita meno schiavo di quel malefico egoismo (in verità di pochi) che vogliono sfruttare la terra - che è di tutti - per i propri guadagni e per aumentare la propria ricchezza. Stiamo assistendo ad andamenti meteorologici del tutto nuovi: l'innalzamento delle temperature, lo scioglimento dei ghiacciai - in Valle d'Aosta, nelle Dolomiti, ecc. lo scioglimento delle stesse banchise polari, tutto sta a dirci che ci troviamo su una china pericolosa già per noi, sicuramente per le prossime generazioni.



nessun agricoltore pensa di produrre vino se non irrorare le viti e gli alberi da frutto, ma è possibile ridurre al minimo indispensabile la chimica e combattere i funghi maligni con sistemi diversi, come già si sta facendo con successo.

Ecco, tornare alla rotazione agraria, escludere prodotti di sintesi, arricchire i terreni con sostanze naturali, immettere insetti utili contro i parassiti, ecc., accorciare le filiere, per ridurre l'inquinamento da mezzi di trasporto: questo significa produrre in modo biologico riducendo l'inquinamento della terra, dell'aria e dei prodotti agroalimentari.

E qui entra in campo l'impegno di chi entra nei supermercati, di chi fa gli acquisti per ristoranti e pizzerie. Occorre imparare a scegliere e, purtroppo, nessuno o quasi lo insegna. Eppure le trasmissioni nelle varie emittenti televisive riguardanti i cibi sono numerose ogni giorno. Basterebbe che dedicassero qualche minuto ad insegnare cosa sono e quali sono i prodotti e gli alimenti bio e dove trovarli e innescerebbero un processo positivo, penalizzante per quanti se ne infischiano del biologico, specie nei Paesi dove chi governa l'economia, insiste, con

pervicace egoismo, sui prodotti energetici minerali, come il carbone e il petrolio, a danno delle più pulite energie alternative. Questa rivista, come ben sanno i lettori che ci seguono da tempo, crede fermamente nella necessità di un intelligente ritorno alla natura; sarà impossibile, ma iniziare un percorso virtuoso questo sì è possibile e già lo hanno iniziato anche diverse industrie agroalimentari di casa nostra.

Sosteniamo questi sforzi,
trascuriamo gli alimenti di cui
non conosciamo le caratteristiche,
puntiamo su quelli biologici o
comunque ecocompatibili e
sostenibili, a salvaguardia della
terra, della nostra salute e del
futuro dell'umanità.



Alta Cucina



**I DATTERINI GIALLI.
SCELTI PER DIVENTARE
CIRIO ALTA CUCINA.**

I Maestri della ristorazione sanno che **Cirio Alta Cucina** offre solo il pomodoro italiano per eccellenza. Scegliendo **I Datterini Gialli**, in succo e al naturale, porti nella tua dispensa un ingrediente di assoluta qualità, dolce e polposo per natura, maturato al caldo sole del Sud Italia.



cirioaltacucina.it

Un meritato Premio Nobel

a chi combatte la fame nel mondo

Di David Mandolin



Dedichiamo il numero di novembre a diversi temi tra loro collegati che necessitano di attenzione e approfondimento da parte dell'intero mondo della ristorazione. Parleremo di sostenibilità delle coltivazioni agroalimentari, dell'attenzione sempre più marcata di produttori, trasformatori e cittadini al concetto di sostenibilità; dei problemi che i clienti dei ristoranti e delle pizzerie si trovano sovente ad affrontare in quanto affetti da intolleranze alimentari e senza dimenticare alcuni falsi miti riguardanti cibi "miracolosi" che tali non sembrano. Presentiamo interviste, approfondimenti, la testimonianza e le esperienze dirette di ristoratori e pizzaioli. Il cibo - come sostiene fin dalla fondazione di questa rivista 31 anni fa il nostro direttore - è nutrimento e vita, sinonimo di rispetto per noi stessi e per l'ambiente. Ed è con piacere che iniziamo questo speciale riportando la notizia, non nuova ma assai significativa, che il mese scorso il World Food Programme (Programma Alimentare Mondiale dell'Onu) è stato il vincitore del Premio Nobel per la Pace 2020. Il World



Food Programme - impostosi su altri autorevoli candidati - è l'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di assistenza alimentare ed è la più grande organizzazione umanitaria del mondo, con sede in Italia. L'agenzia assiste una media di 100 milioni di persone in 78 paesi del mondo. Il Norwegian Nobel Committee ha deciso di assegnare il Nobel all'agenzia Onu del Wfp per la solidarietà internazionale nella lotta contro la fame. "In tempi di pandemia, il World Food Programme ha dimostrato incredibili capacità nella lotta contro la fame nel mondo" - la motivazione del Comitato per i Nobel, che continua così: "Per i suoi sforzi per combattere la fame, per il suo contributo al miglioramento delle condizioni per la pace in aree colpite da conflitti e per il suo agire come forza trainante per evitare l'uso della fame come arma di guerra e di conflitto". Cibo ed alimentazione dunque anche come strumento di pace e di nuovi equilibri con noi stessi e con la natura: siamo certi che il mondo della ristorazione farà come sempre la sua parte, da sensibile anticipatore di questa nuova epoca cui stiamo andando incontro.





CUPPONE 1963

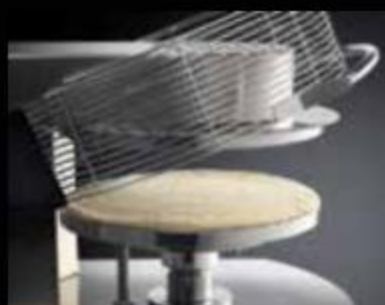
I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com



FederBio

Intervista con Paolo Carnemolla, Segretario Generale



sopra, il
dott. Paolo
Carnemolla

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

Da quale esigenza nasce Federbio e che cosa fa?

FederBio nasce nel 1992, con la trasformazione di FIAO in una vera organizzazione unitaria di tutto il settore dell'agricoltura biologica e biodinamica italiane. È stato un momento di forte tensione unitaria del settore e il primo tentativo di dare al biologico italiano una "casa comune" che potesse far dialogare le diverse anime e componenti del settore. È ancora oggi l'unica organizzazione davvero unitaria e interprofessionale nel contesto dell'agricoltura e agroalimentare nazionali.

FederBio coordina e rappresenta il settore, svolgendo attività di comunicazione, promozione e tutela in ogni ambito istituzionale e pubblico. Dopo l'uscita della maggior parte degli organismi di certificazione dalla base sociale avvenuta nel 2018, FederBio si è caratterizzata ancora di più come rappresentanza del sistema di imprese di tutta la filiera e anche dei servizi. Nel 2017 è stata creata FederBio Servizi srl per supportare non solo la federazione e la sua base sociale ma anche tutte le imprese che sono già nel biologico o che vogliono convertire le loro attività al biologico con attività di formazione, ricerca, promozione e trasferimento tecnologico.



Il logo ufficiale del Biologico
dell'Unione Europea

Quali sono le definizioni di agricoltura biologica e biodinamica?



Secondo la definizione codificata dalla Federazione internazionale del biologico IFOAM, l'agricoltura biologica è un sistema di produzione che sostiene la salute del suolo, dell'ecosistema e delle persone. Si basa su processi ecologici, biodiversità e cicli adatti alle condizioni locali, piuttosto che sull'uso di input con effetti avversi. L'agricoltura biologica combina tradizione, innovazione e scienza perché l'ambiente condiviso ne tragga beneficio e per promuovere relazioni corrette e una buona qualità della vita per tutti coloro che sono coinvolti".

In Unione europea esiste ormai dal 1991 una normativa relativa all'agricoltura e ai prodotti biologici recentemente modificata con il Reg Ue 848/2018 che identifica i biologici come prodotti agricoli tal quali, prodotti trasformati destinati all'alimentazione umana e mangimi ottenuti, certificati e etichettati in conformità alle norme del Regolamento.

I prodotti biodinamici sono prodotti biologici certificati che rispettano inoltre dei disciplinari privati, il più conosciuto dei quali è DEMETER.

L'agricoltura biologica combina tradizione, innovazione e scienza perché l'ambiente condiviso ne tragga beneficio



Che cosa significa Biologico 1.0, 2.0, 3.0? Perché queste definizioni?

Queste definizioni sono state adottate dalla federazione internazionale del biologico IFOAM per identificare le varie fasi dell'evoluzione del settore biologico, in particolare in Ue. Il biologico 1.0 è quello dei pionieri, con norme private anche differenti fra di loro e senza certificazione riconosciuta, il biologico 2.0 corrisponde alla fase successiva all'approvazione del primo Regolamento nel 1991 e all'introduzione di norme e certificazione obbligatori mentre il biologico 3.0 è la fase attuale, nella quale il metodo biologico è diventato anche uno strumento delle politiche pubbliche per la sostenibilità e la transizione ecologica in agricoltura e nella filiera alimentare, come dimostra la strategia europea Farm to Fork.



Qual è la fotografia aggiornata della diffusione di produzione bio in Italia ad oggi?

I dati più recenti mostrano come l'agricoltura biologica italiana abbia una posizione di deciso rilievo nell'Unione europea, sia per numero di imprese sia per superficie. Il rapporto "Bio in cifre 2020" rileva, infatti, che la superficie agricola coltivata in biologico ha raggiunto nel 2019 circa 2 milioni ettari, con un incremento significativo del 79% dal 2010. L'incidenza dell'agricoltura biologica, sul totale della superficie coltivata in Italia, è pari 15,8 a fronte di una media Ue del 7,5%. Mentre gli operatori nel 2019 sono 80.643, con un incremento del 2% rispetto al 2018 e del 69% negli ultimi 10 anni. Il dato conferma la leadership del nostro Paese in Europa per numero di operatori nel settore biologico. Aumentano anche i cittadini che scelgono il bio, con un valore di acquisto pari a 3,3 miliardi di euro nel 2019 (+180% negli ultimi 10 anni).

Con quali strumenti agite per controllare e verificare che le aziende produttrici e trasformatrici rispettino le vostre linee guida?

Le aziende del settore biologico devono essere tutte certificate, dunque è il sistema di certificazione vigilato dal MiPAAF e dalle Regioni che deve garantire il rispetto della normativa vigente. Le linee guida di FederBio, come ad esempio quella sul benessere animale, sono necessariamente a carattere volontario e anche in questo caso è tramite il sistema di certificazione che se ne garantisce il rispetto.

L'attuale produzione riesce a soddisfare le esigenze del comparto professionale della ristorazione?

Essendo il biologico un sistema di produzione normato non solo in Ue ma anche nel resto del mondo ed essendovi normative e accordi di mutuo riconoscimento per la circolazione dei prodotti biologici certificati, nei fatti la produzione attuale può soddisfare queste esigenze. Altra cosa è se la ristorazione professionale richiede prodotto biologico Made in Italy o locale e con determinate caratteristiche qualitative. In questo caso è necessario entrare nel merito delle singole categorie merceologiche per poter rispondere: in generale per i prodotti base del Made in Italy ovvero cereali, legumi, frutta, olio di oliva, pomodoro e altri ortaggi e vino non ci sono problemi.



Quali garanzie per il ristoratore che il prodotto comunicato come bio sia tale? Come verificare? Con quali strumenti?

Il ristoratore deve anzitutto verificare che i propri fornitori di prodotti biologici siano certificati e questo può essere fatto chiedendo copia del documento di certificazione al fornitore e poi verificando presso l'organismo di certificazione di questo se effettivamente il documento è valido e vigente. Se il prodotto acquistato è confezionato è necessario verificare che le diciture obbligatorie presenti in etichetta siano corrette e sia presente il logo Ue, se il prodotto viene acquistato sfuso è necessario verificare che sui documenti fiscali di accompagnamento ci siano i riferimenti alla certificazione biologica al fine della tracciabilità.



Scugnizzonapoletano®

Imitato, ma inimitabile

DAL 2014 IL FORNO ELETTRICO CHE HA RIVOLUZIONATO IL MONDO PIZZA

*Acquistare l'originale
è garanzia di funzionalità*

APPROVATO DA AVPN



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



"Ancora una volta un'innovazione a tutela della tradizione - dichiara Antonio Pace, Presidente AVPN - resa possibile grazie ad un forno napoletano elettrico che risponde a specifici parametri qualitativi e tutela l'irrinunciabile mestiere del fornaio. Lo Scugnizzonapoletano è infatti il primo forno elettrico in grado di riprodurre le fonti di calore necessarie alla cottura della vera pizza napoletana secondo Disciplinare"

"Si è giunti all'approvazione del forno dopo un lungo percorso di verifica durante il quale lo Scugnizzonapoletano è stato sottoposto a numerosi test, sia a bassi che ad alti regimi, fino alla simulazione del lavoro del sabato sera di una pizzeria di successo. La verifica ha coinvolto in prima persona il Consiglio Direttivo dell'Associazione composto anche da Massimo Di Porzio e Paolo Surace e ha tenuto conto anche delle esperienze e delle prove realizzate dai tanti istruttori e pizzaioli veraci che, in questi ultimi anni, hanno testato, utilizzato e acquistato questo forno."

"è l'unico forno a legna... senza legna. Migliore!"

Salvatore Santucci
MAESTRO PIZZAIOLO

info@scugnizzonapoletano.eu
www.scugnizzonapoletano.eu



AssoBio

Il biologico in Italia. Ne parliamo col dott. Roberto Zanoni, Presidente

Di David Mandolin



Sotto, il dott. Zanoni



Signor Presidente, AssoBio ha più di altri la conoscenza del "mondo bio" italiano. Secondo voi questa è una realtà oramai consolidata? È statica o è in crescita? E quali sono le prospettive dal vostro osservatorio?

AssoBío

Il biologico ha rappresentato negli ultimi anni un modello valido per rispondere alle attese del consumatore, coniugando sostenibilità ambientale e competitività economica: il settore biologico ha trovato infatti un ruolo da protagonista nella strategia **From farm to fork** presentata dalla Commissione Europea. La fiducia dei consumatori in questi prodotti è rafforzata dalla presenza di un sistema di certificazione comunitario che disciplina in modo chiaro e comprensibile il metodo di produzione, l'etichettatura e il controllo. In particolare, l'Italia è leader europeo per numero di coltivatori biologici (oltre 70.000) e di imprese di trasformazione (oltre 10.000); inoltre i consumi degli ultimi 12 mesi sono stati superiori ai 4.300 milioni con una crescita costante in tutti i canali distributivi ed in particolare nell'e-commerce. L'agricoltura biologica non è sinonimo di un ritorno al passato, ma è sostenuta da innovazione e ricerca e rappresenterà la vera agricoltura del futuro, per un mondo sostenibile, attento alla salute del suolo, dell'ambiente e delle persone.



From farm to fork

Perché ad un'azienda e ad un'industria agroalimentare oggi conviene essere bio?

"Listen to the science, listen to the scientists" è la raccomandazione, che è anche un rimprovero: è da decenni che la scienza ammonisce sull'impatto non più sostenibile delle attività umane sull'ecosistema. Un'azienda che non abbia nella sua strategia a breve, medio e lungo termine la sostenibilità è condannata al declino. La sostenibilità non può tradursi solo in pannelli solari sopra i tetti dei magazzini o sulle indicazioni di come riciclare l'imballo, deve partire dalle materie prime, sull'impatto ambientale della cui produzione non si può assolutamente più transigere. È la scienza a dirci che l'agricoltura biologica è la migliore opzione non solo per garantire beni pubblici come la tutela ambientale e per tutelare la fertilità dei suoli e la biodiversità, ma anche per assicurare un reddito adeguato ai produttori.



Un'azienda agroalimentare per diventare biologica quale percorso deve compiere e in quanto è stimato percentualmente l'eventuale investimento aggiuntivo in termini economici? Ed in capitale umano?



Per un'impresa agricola è necessario un periodo di conversione di almeno due anni prima della semina o, nel caso delle colture perenni di almeno tre anni prima del primo raccolto di prodotti biologici. Per un'azienda di trasformazione o di distribuzione non è previsto un periodo di conversione: l'azienda può aderire al sistema di controllo in qualsiasi momento, utilizzando ingredienti di produzione biologica, limitando gli additivi e i coadiuvanti a quelli espressamente autorizzati dal regolamento e astenendosi da processi non ammessi. Va da sé che va inserito nel piano HACCP un set di procedure che consenta di garantire e documentare la conformità e la tracciabilità degli ingredienti, degli ausiliari e dei processi, con

separazione spaziale o temporale delle lavorazioni (nel caso l'azienda gestisca sia una linea biologica che convenzionale), stoccaggio di materie prime e semilavorati e magazzinaggio dei prodotti finiti nettamente distinti, una contabilità di magazzino efficace.

Non sono necessari investimenti strutturali particolari, l'intervento è più sull'ambito organizzativo.

È necessario che il personale di stabilimento sia opportunamente formato, ma l'investimento maggiore è sui quadri e sui dirigenti responsabili di acquisti e produzione, che deve conoscere la normativa e, auspicabilmente, anche interiorizzare i principi della produzione biologica.

Secondo le vostre conoscenze, qual è il rapporto dei consumatori con i prodotti bio e con che sentimento vi si approcciano?

Registriamo alcuni grandi filoni: parte dei consumatori sceglie biologico perché ne apprezza l'impegno a tutela della biodiversità e delle risorse naturali, vuole sostenere aziende agricole e di trasformazione che dimostrano in modo evidente un'impostazione alla sostenibilità, al benessere degli animali, a una minimizzazione dell'impatto, a principi sociali che condividono e apprezzano: potremmo dire che è un consumo "ecologico". C'è anche una fetta di consumatori (che potremmo definire più "egologici") che, pur condividendo in toto o in parte le motivazioni che ho sunteggiato, hanno un focus più concentrato sul benessere proprio e dei propri familiari (in particolare bambini), che sono alla ricerca di ali-

menti che minimizzino il rischio di residui di pesticidi, che non contengano additivi che vogliono evitare (per esempio i conservanti oppure i solfiti nel vino), quando non cerchino prodotti più ricchi sotto il profilo dei nutrienti e dei micronutrienti.

Una buona fetta è invece interessata al sapore più autentico e meno artefatto dei prodotti, a prodotti che la produzione convenzionale ha abbandonato per la minor produttività e standardizzazione, ma che sono ricchi di tradizione e di gusto, che ormai si trovano solo di produzione biologica (per esempio alcune varietà di ortaggi e di frutta, alcuni cereali antichi, alcuni legumi). O anche, semplicemente, perché hanno scoperto che i prodotti biologici sono più buoni.

Ci sono ristoranti e pizzerie classificate bio? Se sì, come riconoscerle?

Il regolamento europeo lascia agli stati membri la facoltà di disciplinare il settore della ristorazione, ed è sensato, dato che si tratta di un consumo strettamente locale e che non interessa gli scambi internazionali. In Danimarca e in Francia le autorità competenti hanno stabilito precise norme (imitando il concetto delle "stelle" delle guide): classificano i locali in base alla percentuale di prodotti biologici usati. In Italia è disciplinato il settore delle mense pubbliche (va ricordato che nelle mense scolastiche è obbligatorio che alcuni prodotti siano solo biologici: uova, latte, yogurt, succhi di frutta, confetture, baby food e che altri lo siano in percentuale significativa: minimo il 50% per l'ortofrutta, i legumi, la carne, così come dev'essere biologico almeno il 40% dell'olio extra vergine e così via); il ministero mette a disposizione delle amministrazioni che utilizzano almeno il 70% di prodotti biologici uno speciale fondo (10 milioni nel biennio precedente, 5 milioni quest'anno) che consente di abbattere significativamente i costi.

Per la ristorazione commerciale non c'è ancora un marchio nazionale, il che non ha impedito che gli operatori inseriscano sempre più prodotti biologici nei menu e nella carta dei vini. Credo che ormai la stragrande maggioranza degli esercizi abbia in carta qualche bottiglia di vino biologico, che sta riscontrando sempre più successo tra i consumatori che vogliono ridurre i solfiti e che sono alla ricerca di prodotti autentici, che incarnano davvero l'essenza del territorio.



Quando conta il bio nel commercio dei prodotti alimentari con l'estero?

Per quanto riguarda l'export, siamo sopra al 5% del totale delle nostre esportazioni agroalimentari. Esportiamo prodotti biologici per un valore oltre 2.6 miliardi di EUR, il che ci rende di gran lunga il maggior esportatore europeo e il secondo al mondo dopo gli USA. Nei negozi biologici o nei supermercati di tutto il mondo è difficile non trovare a scaffale prodotti biologici italiani.





PinsaStyle ai cereali

Pinsa croccante, fragrante e ricca di fibre grazie ad un mix esclusivo composto da 9 cereali e semi di lino.



Scopri su
www.greci.com
la ricetta della Pinsa
con Crema scamorza,
Shiitake e Pomodori rustici.

Grano biologico: la parola ad

Italmopa

A cura della redazione

ITALMOPA 

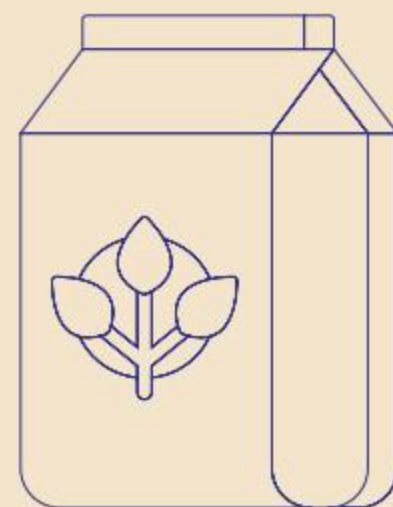
Associazione Industriali Mugnai d'Italia - è l'Associazione di categoria che rappresenta in Italia, in via esclusiva, l'Industria molitoria, articolata nei due comparti della macinazione del frumento tenero e del frumento duro.

Che requisiti deve avere il grano tenero per potersi definire biologico? E chi certifica tali requisiti?

Affinchè il grano tenero possa essere definito 'biologico' sono necessari l'apposita certificazione da parte dell'organismo di controllo e il rispetto del disciplinare di produzione. In generale possiamo affermare che per le produzioni bio i criteri da rispettare sono: la totale assenza di chimica, l'utilizzo di soli concimi autorizzati, una corretta rotazione colturale e il rispetto dei disciplinari applicati insieme agli Organismi di controllo. In aggiunta a quanto sopra, ricordiamo che sono necessari due anni di conversione dei terreni per renderli idonei a questo tipo di produzione e ottenere quindi la certificazione bio.

Vi sono marchi da verificare sul sacco di farina a garanzia di una eventuale certificazione bio?

Sulle confezioni di farina bio è obbligatorio indicare il codice dell'operatore, il codice dell'Organismo di controllo e l'apposito marchio UE. È poi prevista la possibilità di apporre eventuali marchi a carattere volontario.



Quali differenze principali vi sono - qualora ve ne fossero - tra un grano tenero bio ed uno che non lo è?

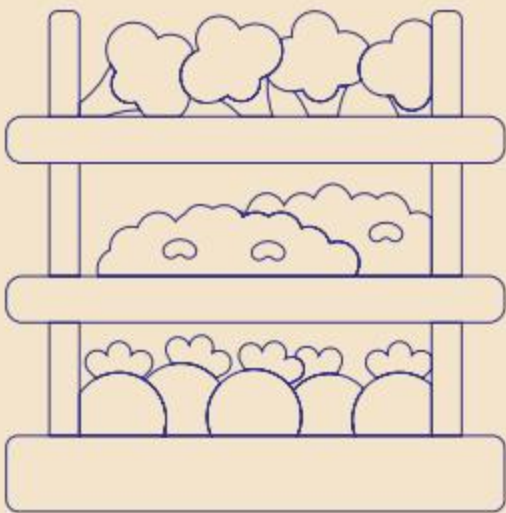
La principale differenza risiede nella totale assenza di chimica del prodotto biologico che presenta però un minor contenuto di proteine. A tal proposito precisiamo che, per quanto concerne l'approvvigionamento di grani di base, non sussistono grossi problemi, al contrario di quanto accade per i grani cosiddetti "miglioratori". Infine, risulta fondamentale attuare una corretta rotazione delle colture.

Quanta produzione
certificata di grano tenero
biologico abbiamo in Italia?
Quali le zone d'Italia
maggiormente interessate?

Possiamo tranquillamente
vederlo dall'ultimo rapporto
Sinab 2020 sulle colture biolo-
giche in Italia, sotto riportate.

SUPERFICI BIOLOGICHE PER I PRINCIPALI ORIENTAMENTI PRODUTTIVI IN ITALIA
ANNI 2018 E 2019
VALORI IN ETTARI

	Superficie Italia 2018	Superficie Italia 2019			Variazione 2019/2018
	Biologica totale	In conversione	Convertita	Biologica totale	%
CEREALI PER LA PRODUZIONE DI GRANELLA (comprese le sementi)	326.083	62.109	268.175	330.284	1,3
Grano duro	132.519	25.177	115.952	141.129	6,5
Grano tenero e farro	62.535	9.275	48.558	57.833	-7,5
Segale	352	26	375	400	13,7
Orzo	44.062	9.070	36.343	45.413	3,1
Avena	22.880	4.920	18.833	23.753	3,8
Mais da granella	18.278	5.158	13.752	18.909	3,5
Triticale	3.991	825	3.421	4.247	6,4
Altri cereali	23.634	4.114	14.499	18.613	-21,2
Riso	17.832	3.545	16.443	19.988	12,1
PIANTE DA RADICE	2.696	885	2.819	3.704	37,4
Patate (incluse primaticce e da semin	1.463	479	1.252	1.730	18,3
Barbabietola da zucchero (escluse le sementi)	432	95	925	1.020	135,9
Altre piante da radice	801	311	643	954	19,1
COLTURE INDUSTRIALI	33.169	6.638	29.770	36.408	9,8
Totale semi oleosi	25.581	5.137	23.599	28.736	12,3
Girasole	9.190	1.993	9.601	11.594	26,2
Soia	11.547	2.803	10.474	13.277	15,0
Colza e ravizzone	2.656	257	2.219	2.477	-6,8
Lino	1.973	66	1.131	1.197	-39,4
Altri semi oleosi	215	18	174	192	-10,7
Tabacco	130	61	100	160	23,5
Luppolo	13	7	9	17	26,1
Totale fibre tessili	391	116	508	624	59,7
Cotone	0	0	0	0	-
Altre fibre tessili	391	116	508	624	59,7
Piante aromatiche, medicinali e da condimento	5.222	1.076	4.357	5.432	4,0
Altre colture industriali	1.832	241	1.197	1.438	-21,5



DISTRIBUZIONE REGIONALE DELLE SUPERFICI BIOLOGICHE IN ITALIA

ANNO 2019

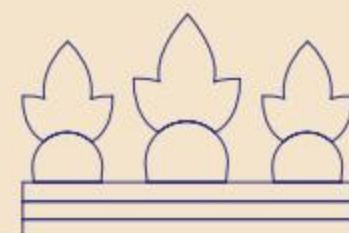
VALORI IN ETTARI



Fonte: Elaborazione SINAB su dati Organismi di Controllo

E' sufficiente, se esistono dati, per l'attuale richiesta B2B del mercato interno?

Il grano tenero risulta assolutamente sufficiente, anche confermato dal differenziale di prezzo tra tradizionale e bio che si è notevolmente ridotto negli ultimi due anni.



E' corretto il termine biologico o è altrettanto corretto quello di ecocompatibile?

L'agricoltura biologica rispetta pienamente la salute e l'ambiente ed esistono apposite prescrizioni normative che escludono l'utilizzo di diciture che possano trarre in inganno il consumatore. Dunque non è possibile utilizzare termini differenti da 'biologico'.



SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

LE AZIENDE
INFORMANO



**MOLINO DALLAGIOVANNA
G.R.V SRL**

Località Pilastro 2
Gragnano Trebbiense (PC)
Ecommerce:
www.shopdallagiovanna.it

www.dallagiovanna.it



Panettone Gluten Free

— POOLISH —

INGREDIENTI

g 1000 Preparato Senza Glutine
Speciale per Dolci Lievitati
Molino Dallagiovanna
g 1000 acqua
g 50 lievito compresso

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti.
Maturazione 2 ore in camera di
lievitazione a 28°C.

— PRIMO IMPASTO —

g 1000 Preparato Senza Glutine
Speciale per Dolci Lievitati
Molino Dallagiovanna
g 500 uovo intero
g 200 zucchero
g 400 latte fresco
g 100 tuorlo di uovo
g 300 burro
g 300 Polish

Impastare tutti gli ingredienti
con il burro a pomata, lasciarlo
lievitare per 12 ore in cella a 27°C,
il prodotto deve raddoppiare del
suo volume.

— SECONDO IMPASTO FINALE —

g 2700 Preimpasto
g 500 Preparato Senza Glutine
Speciale per Dolci Lievitati
Molino Dallagiovanna
g 35 tuorlo di uovo
g 300 uova intere
g 200 latte fresco
g 500 burro a pomata
g 500 arancio / cedro candito
g 200 uva sultanina

Impastare tutti gli ingredienti fino
ad ottenere un impasto liscio e
omogeneo.
Lasciare riposare a temperatura
di 27°C per 20 minuti, colare
all'interno del pirottino da g 300,
mettere g 330.
Lievitare per 3 ore fino al
raggiungimento di due cm sotto al
bordo. Cottura 160°C per 40 minuti
al cuore deve raggiungere 94°C.

L'Eco del Molino

LA VOCE DELLA FARINA DAL 1832



Miscele Speciali senza glutine e senza lattosio?

ELEMENTARE: DALLAGIOVANNA

dallagiovanna.it



10 DIECI MOSSE PER LA PIZZA SENZA GLUTINE

di Francesca Lagonia
Formatore



Per chi desideri offrire un servizio di pizza senza glutine ai propri clienti “speciali” - celiaci o intolleranti al glutine - può essere utile iniziare con un progetto che risponda alla domanda principale: cosa devo fare per inserire la preparazione e la somministrazione della pizza senza glutine nella mia pizzeria?

La cultura sulla ristorazione “free from” negli ultimi 15 anni è cresciuta molto grazie sia all’aumento costante della domanda sia alla capacità dei professionisti della ristorazione di farsi attenti e sempre più sensibili anche alle nuove esigenze alimentari, prima fra tutte quella della dieta senza glutine a cui la popolazione celiaca deve attenersi in modo rigoroso per esigenze di salute. La dicitura “senza glutine” è normata dal Regolamento Europeo 828/2014 e, in base a tale regolamento, utilizzabile sull’etichetta di prodotto alimentare confezionato, pre incartato o venduto sfuso, così come se apposta in un menù ad indicare l’offerta di pizza senza glutine, se il contenuto di glutine della preparazione gastronomica “senza glutine” contiene al massimo 20 ppm (parti per milione) di glutine. Una quantità infinitesimale che possiamo gestire e garantire anche nella nostra pizzeria, evitando il rischio di contaminazioni, non lasciando nulla al caso ma definendo approvvigionamenti e procedure di lavoro con attenzione e professionalità specifiche.

La specificità riguarda non solo l'argomento in sé, in quanto non convenzionale, ma anche l'ambiente di lavoro in cui si intende inserire il servizio senza glutine: in tanti anni di formazione al fianco di cuochi, pizzaioli e responsabili di sala non ho mai visto una cucina uguale ad un'altra. Ogni ambiente è a sé e di qui l'importanza della domanda che ci siamo posti in apertura: cosa devo fare per inserire il "senza glutine" nella "mia" pizzeria?

Se le soluzioni adottate potranno essere diverse da pizzeria a pizzeria perché solo così saranno realmente applicabili e applicate, le mosse base, uguali per tutti, da fare per impostare il proprio progetto di pizza senza glutine con criteri di qualità e sicurezza sono:

1 definire una ricetta per il proprio impasto di pizza senza glutine che contenga indicazioni su tipi e quantità di materie prime, tempi e modalità di lievitazione e conservazione dell'impasto (frigorifero, abbattitore, congelatore), tempi e modalità di cottura: il mercato alimentare senza glutine offre, ad esempio, mix di farine senza glutine già dosate e con precise istruzioni di utilizzo che possono dare risultati molto buoni;

2 individuare e dedicare uno spazio di lavoro, anche di ridotte dimensioni, esclusivo per la preparazione della pizza senza glutine: tale spazio potrà essere ricavato in cucina, potrà essere adiacente ma nettamente separato da quello della pizzeria convenzionale, oppure in altro ambiente valutato non a rischio di contaminazioni crociate; dovrà contenere un piano di appoggio, attrezzatura varia ad uso esclusivo e pulita al momento dell'utilizzo, frigorifero, linea condimenti dedicata, forno, lavandino, piatti e scatole per l'eventuale servizio di asporto delle pizze senza glutine;

3 testare e selezionare materie prime e ingredienti naturalmente senza glutine o con dicitura "senza glutine" in etichetta sia per la composizione dell'impasto sia per il condimento della pizza;

4 conservare materie prime e ingredienti destinati alla preparazione della pizza senza glutine in luoghi di stoccaggio (magazzino, celle frigorifere, congelatori ecc.) puliti, ordinati, identificati e quindi facilmente riconoscibili;

CON O SENZA CAPPRA

**FRITTI DI ALTA QUALITÀ
IN POCHISSIMO TEMPO
IN POCHISSIMO SPAZIO**



2 MODELLI NUOVI IDEALI PER LOCALI DA ASPORTO

20 modelli di friggitrice
per ogni esigenza

**CONTATTACI PER
TROVARE LA SOLUZIONE
PIÙ IDONEA PER TE**

NUMERO VERDE
800-561042

eurochef@eurochef.it

Consigliati da



prodotti in Italia da

euroChef



5 organizzarsi per preparare l'impasto della pizza senza glutine una, due o più volte a settimana (a seconda della richiesta): in questo modo al momento del servizio la pallina di pizza dovrà al più essere stesa per procedere con farcita e cottura;

6 utilizzare farina di spolvero senza glutine anche nella zona di preparazione delle pizze convenzionali così da abbattere ulteriormente il rischio di contaminazione ambientale;

7 per tutte le fasi di preparazione della pizza senza glutine, nella zona dedicata, iniziare solo dopo essersi lavati accuratamente le mani e aver indossato camici puliti e/o monouso;

8 creare una lista di pizze senza glutine e identificarla chiaramente in un menù dedicato o all'interno del menù generale, così da agevolare sia la comunicazione tra la sala e la pizzeria, che quella tra il cliente stesso e la sala;

9 concordare con il personale di sala modalità di servizio in tavola (e per asporto) e identificazione della pizza senza glutine per evitare spiacevoli errori come lo scambio di piatto;

10 inserire le procedure di lavoro per la pizza senza glutine nel proprio piano di autocontrollo secondo il metodo Haccp, da tenere aggiornato nel tempo.



Fuori elenco, certo non perché meno importante, aggiungiamo la formazione professionale specifica, una mossa da non dimenticare: preparazione e servizio della pizza senza glutine possono essere un'ottima occasione di crescita professionale su cui investire anche in termini di tempo e competenze personali decidendo di frequentare un corso base e poi, perché no, corsi di aggiornamento che ci aiutino a tenere il passo di un mercato in cui la richiesta varia sempre di più, e con essa anche la proposta alimentare e di prodotto.

Diceva un maestro tra i più grandi del gioco degli scacchi, che di mosse se ne intendeva: "le leggi della vita non sono così chiare come quelle degli scacchi", aggiungo io come invito a mettersi alla prova: le leggi della vita non sono così chiare come quelle della pizza senza glutine, basta applicarle!

A tutti un buon lavoro!

IN FOTO
La dott.ssa
Francesca
Lagonia



QUANDO UN MIX SENZA GLUTINE CREA UNA PIZZA STRAORDINARIA



Pizza Mix Schär è la miscela **senza glutine** formulata appositamente per la pizzeria. Ha una **resa elevata**, garantisce una **facile lavorazione** e un'**ottima elasticità dell'impasto**, insieme a un'**eccellente lievitazione**. **Senza glutine, senza frumento, senza lattosio** e senza conservanti, contiene inoltre una buona quantità di fibre vegetali.

Shelf life: 12 mesi.



DrSchär Foodservice

PIZZA MIX THE BEST FOR YOUR GUESTS

Rimani sempre aggiornato. Iscriviti su: www.drschaer-foodservice.com

Dopo i "Supereroi" arrivano i

SuperFood!

della dott.ssa Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

I **superfood** sono prodotti considerati "super" ricchi di nutrienti e "super" benefici per la salute: è, dunque, la categoria di **alimenti** più ricercati che mai, anche se il valore scientifico delle proprietà a loro attribuite è discutibile o meglio non è sempre **indiscutibile**, oltre al fatto che si definiscono alimenti, la quale definizione è anch'essa discutibile. Vengono considerati due sottoinsiemi del superfood: quello dei superfruit (superfrutto) e quello dei supergrain (supercereali, come quinoa, amaranto, sesamo, teff). In realtà il termine non ha alcun significato scientifico, è difficile dire cosa e quali siano davvero questi supercibi e, soprattutto, capire se il loro consumo serva davvero a qualcosa.

In qualche caso le vantate qualità speciali non sono supportate da adeguati studi scientifici, in altri casi, anche quando sono loro riconosciute importanti proprietà nutrizionali queste sono, spesso, comuni a molti altri prodotti più economici e popolari. Per mettere freno ad un mercato, in apparenza senza regole, fuorviante e spesso frutto di un marketing astuto, nel 2007 l'Unione Europea ha, infatti, vietato l'uso della parola "superfood" sulle confezioni a meno che non sia giustificata da ricerche convincenti ed autorevoli. Le etichette sulle confezioni, però, non sono tutto: c'è anche e soprattutto il modo con il quale questi prodotti sono stagionalmente proposti al pubblico dalla tv, dal piccolo negozio, dai supermercati. Con la promessa che possano offrire svariati benefici per la

salute, fin dalla loro scoperta, i superfood vengono commercializzati ad un prezzo superiore rispetto a prodotti analoghi ma etichettati normalmente.

Qualche anno fa si parlava di alimenti funzionali, indicando con questo termine

"quei cibi che, al di là delle proprietà nutrizionali, presentano anche la capacità di influenzare positivamente una o più funzioni fisiologiche, in modo da conservare o migliorare lo stato di salute e di benessere, magari contribuendo anche a ridurre il rischio di insorgenza di quelle malattie correlate ad un certo tipo di alimentazione"

Un sinonimo, spesso, utilizzato è nutraceutico, un termine ottenuto combinando le parole nutriente e farmaceutico. Termini ingombranti e poco d'effetto che per poter essere utilizzati richiedono che vengano soddisfatti dei requisiti molto stringenti: una situazione poco interessante per chi, di certi alimenti, fa commercio, motivo per cui le complicate definizioni tecniche sono state ben presto sostituite, nel linguaggio del marketing, da una semplice, singola e magica parola: **superfood**. Con una definizione così vaga e fantasiosa è ovvio che altrettanto vaghe e discordanti sono le liste che enumerano gli alimenti che fanno parte dell'eletta schiera.

In genere gli health claims, le indicazioni sui supposti effetti positivi del cibo, non vengono mai riferite all'alimento stesso ma vengono sempre riportate rispetto alle vitamine, ai minerali ed ai nutrienti presenti, ognuno dei quali, in un qualche tipo di studio, ha mostrato di poter influire positivamente su specifici marcatori, ossia degli indicatori dello stato di salute o malattia del soggetto.



Ad una veloce scorsa della lista dei superfood appare evidente un dato comune agli alimenti inclusi: l'abbondante presenza di composti antiossidanti che, secondo un'interpretazione molto superficiale del problema, nel nostro organismo dovrebbero neutralizzare alcune specie reattive che si formano durante i normali processi metabolici, ovvero i temutissimi radicali liberi, sostanze che possono determinare importanti danni a livello cellulare, portando allo sviluppo di patologie cardiovascolari, diabete e varie forme tumorali.

Da notare che man mano che passa il tempo le liste tendono ad allungarsi e ad includere alimenti sempre più rari e, ovviamente, più costosi: si parte dai broccoli per arrivare alle bacche di aronia, nuova superstar del variopinto settore. Una lista che si allunga e si estende ad inglobare ogni nuovo prodotto per il quale si possano individuare potenziali benefici per la salute in base al contenuto più o meno elevato di particolari nutrienti e soprattutto, purtroppo, alle esigenze commerciali del momento, cavalcando o creando mode alimentari che hanno come obiettivo primario la vendita di cibi ed integratori e non certo la salute dei consumatori.



Alcuni esempi di "superfood":

Radice di ginseng (Genere *Panax*)

Guaranà (*P. capuana*)

Bacche di goji (*L. barbarum*), che non hanno ancora dato prova di fornire "reali e maggiori" benefici per la salute rispetto ad altri frutti freschi

Semi di canapa (*C. sativa*)

Semi di chia (*S. hispanica*)

Wheatgrass o erba di grano (*T. aestivum*) - generalmente in forma di succo o polvere

Frutti di mirtillo rosso palustre (*V. macrocarpon*), che non sono particolarmente densi di sostanze nutritive, come invece vorrebbe lasciar credere il titolo di superfood; hanno infatti un contenuto solo moderato e di appena tre nutrienti essenziali: vitamina C (acido ascorbico), vitamina K e manganese. L'apporto di antiossidanti fenolici invece, è pari o inferiore a quello di altri frutti come ad esempio l'uva nera.

Radice di curcuma (*C. longa*)

Fungo reishi (*G. lucidum*)

Papaya fermentata (frutto fermentato della *C. papaya*)

Foglie di trifoglio rosso (*T. pratense*)

Foglie di vite rossa (*V. vinifera*)

Radice di zenzero (*Z. officinale*)

Alga spirulina (*A. platensis*)

Semi di caffè verde crudo (*C. arabica* oppure *C. robusta*)

Bacche di açaí (*E. oleracea*)

Melagrano (*P. granatum*) solitamente interi o sotto forma di spremuta

Frutti di noni (*M. citrifolia*)

Semi di mangostano (*G. mangostana*)

Maca o Ginseng delle Ande (*L. meyenii*)

Matcha (particolare tipo di tè verde)

Yarsagumba (fungo *O. sinensis* sulle larve di lepidottero fantasma).

Etc, etc





la TORRENTE

il buon pomodoro italiano



Pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese - Nocerino DOP



Il Pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese-Nocerino DOP arrivò in Italia dall' America Latina, come dono del re del Perù al sovrano del regno di Napoli. Probabilmente fu il colore rosso intenso della lava del Vesuvio, unito alle sinuose sfumature di giallo dei raggi del sole, a permettere che da quella gleba il pomodoro riuscisse perfetto. Nel 900 assunse un'importanza talmente rilevante nella gastronomia da essere chiamato "oro rosso" per il suo cospicuo valore economico raggiunto. Riconoscibile dalla piacevolissima forma allungata, impreziosisce con il suo ricco sapore vivace diversi piatti, portando nelle case il profumo delle nostre antiche tradizioni.

scopri di più



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it





2ª parte

MADE IN ITALY E TRACCIABILITÀ: **IL FUORICASA E LA DIGITALIZZAZIONE DEI PRODOTTI E DEI PROCESSI.**

di D. M.

Uno dei passi che dovrà compiere la filiera del foodservice è sicuramente quello di procedere speditamente verso la codifica digitale dei propri processi, prodotti e relative informazioni.

Questo creerebbe valore aggiunto, snellirebbe le procedure lungo tutta la filiera (dal produttore passando per il distributore e arrivando al ristorante, che trasforma la materia prima) ed avrebbe come riflesso anche una

maggiore trasparenza nei confronti del cliente finale, trasparenza che a sua volta genera un ritorno di valore per il ristoratore stesso, visto come interlocutore di fiducia da parte del consumatore.



E' un cambiamento - inevitabile - che richiede tempo ma soprattutto una base di linguaggio comune con degli standard condivisi: ne parliamo con Paolo Cibien, Foodservice Engagement manager di GS1 Italy.



Le imprese per lavorare tra di loro e per facilitare gli scambi e la cooperazione hanno bisogno di linguaggi comuni, che agevolino lo scambio di informazioni. Noi come GS1 nel tempo ci siamo ritagliati questo ruolo: siamo un'associazione no profit che ha come scopo proprio l'agevolare questo processo. Nasciamo con quello che viene ricordato come il codice a barre, che serviva inizialmente nella GDO ad eliminare le code alle casse, ma siamo convinti che i benefici di questo approccio siano assolutamente estendibili anche al mondo del fuori casa. Quello che ci proponiamo oggi è di dare un contributo e di generare valore a quella che sappiamo essere una filiera molto lunga ed articolata, proposito che senza dubbio ha riscontrato molto interesse da



ORGANIC STONE GROUND FLOUR



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

19 35

MILLENOVECENTOTRENTACINQUE



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

PREMIUM ORGANIC FLOUR FOR PIZZA
LINEA ROSSO PASSIONE

l'arte di fare la pizza

CAPRI

FARINA BIO PER
PIZZA NAPOLETANA

PRODOTTO ITALIANO

BIOLOGICO

TIPO

MACINATA A
STONE GRIND

260



WWW.MOLINOROSSO.COM

**LA FARINA È
BIOLOGICA.**



parte di stakeholder importanti di questa supply chain. I primi bisogni che hanno espresso i protagonisti di questa filiera sono quelli di segmentare i punti di consumo ed una suddivisione per categorie merceologiche: il punto di partenza da cui cominciare per poi sviluppare attività di pianificazione, vendita e marketing. Un altro punto sul quale stiamo lavorando è quello dello scambio totalmente elettronico dei documenti commerciali: ordine, conferma d'ordine, avviso di consegna, bolla di consegna, fattura: tutti documenti che devono essere portati in digitale attraverso un linguaggio comune che agevoli l'operatività e, ultime ma non per importanza, la tracciabilità e la trasparenza. In questo caso la sfida aggiuntiva è riuscire a trovare degli standard che permettano di coinvolgere anche gli attori medio piccoli, che per tutta una serie di motivi potrebbero essere sicuramente quelli più restii o in difficoltà ad utilizzare questo standard.



La tracciabilità: un tema molto caro ai ristoratori.

E' sicuramente uno dei temi sui quali c'è maggiormente da lavorare, quello che noi chiamiamo il codice multi informazione, che porta con sé la storia del prodotto codificato, partendo da quelle che per noi sono le informazioni minime legali, ovvero lotto e scadenza.

Ecco che, anche nel punto di consumo, avere un codice che porta con sé determinate informazioni agevolerebbe l'operatore nel tenere sotto controllo le informazioni stesse con una semplice scansione. Pensi agli sviluppi che potrebbe avere ad esempio per una sede centrale che coordina diversi punti di consumo: tenere sotto controllo l'apertura, la durata secondaria, le scadenze dei prodotti acquistati togliendo margini di errore da un punto di vista sanitario e aumentando l'efficacia del controllo di gestione (freschezza dei prodotti, controllo delle rotazioni, sprechi, solo per citare qualche esempio). Un altro tema emerso in maniera molto importante è quello del gemello digitale: riuscire a costruire la replica digitale del prodotto, possibile solo nel momento in cui si codifica il prodotto fisico e, attraverso questo,

condividere tutte le informazioni che viaggiano assieme a quel prodotto, in funzione della trasparenza per il consumatore. Facciamo un esempio con il classico pacco di pasta: codificando il gemello digitale del pacco, riusciamo a dare informazioni quali ad esempio l'origine del grano, il lotto e via dicendo. Sono tutte informazioni che sono presenti in etichetta fisica ma che se si riuscisse a digitalizzare, il ristoratore potrebbe ad esempio proporre nel menù per i propri clienti, favorendo la trasparenza e guadagnando in credibilità, o che il distributore/importatore può utilizzare in sede di vendita ai clienti. Prendiamo spunto da quello che facciamo già da anni per la GDO: tramite il servizio Immagino abbiamo codificato 100.000 referenze - per ognuna foto e informazioni di etichetta, necessarie per rispondere alla legge 1169 - che permettono di avere un linguaggio comune e di poter vendere quel prodotto online. La stessa cosa la vediamo proponibile, con gli enormi benefici che si possono immaginare, anche per il mondo del fuori casa. A nostro avviso va portato uno standard, che ad oggi non c'è.

A sinistra il
dott. Cibien,
Foodservice
Engagement
Manager di GS1



ARIA BUONA, GRANO BIO

Noi di **Molino Naldoni** presentiamo **Farinaria**, il brand di farine prodotte unicamente da **grani italiani e romagnoli** e da **filiera biologica certificata**. Abbiamo scelto di convertire il nostro stabilimento di Marzeno di Brisighella a una produzione **esclusivamente bio**, perché oggi aziende e professionisti cercano un prodotto sano, buono, garantito, in un contesto sempre più sostenibile. E per noi è una vocazione **rispondere con la qualità**.

Scopri il biologico dal chicco alla farina firmato
Molino Naldoni su **farinaria.it**

Sede del Molino 100% Bio
Via Marzeno, 21 - 48013 Marzeno di Brisighella (RA)



La digitalizzazione di queste informazioni sarebbe su base spontanea?

Sì, certamente. Ovviamente quando ci sono dei regolamenti cui uniformarsi i processi si velocizzano; questo è successo ad esempio con la fattura elettronica, che ha spinto molti attori, che prima erano restii, a scoprire la digitalizzazione. Allargando lo sguardo ai benefici che porterebbero la digitalizzazione completa del prodotto e la relativa conoscenza di informazioni, le posso portare il banale esempio della lista degli allergeni. Oggi c'è un libro degli allergeni posto nel punto di consumo; pensi se il consumatore potesse vedere direttamente nel menù tale elenco. Il ristoratore sarebbe agevolato e sollevato da tale incarico, il consumatore guadagnerebbe in trasparenza e sicurezza. L'allineamento delle anagrafiche di prodotto è un tema molto sentito anche nella ristorazione collettiva - che deve confrontarsi spesso anche con appalti pubblici dove sono richiesti determinate caratteristiche dei prodotti - e la diffusione degli strumenti e degli standard GS1 - già consolidata nel largo consumo - siamo certi possa portare grandi benefici anche nella filiera del fuori casa.

Quali tempistiche prevede?

Noi ci aspettiamo che nel giro di 5 anni ci sia un deciso passo avanti nel percorso di digitalizzazione dei prodotti e dei processi lungo tutta la filiera del fuoricasa: sembrano tempi lunghi per le abitudini odierne ma c'è tutto un lavoro di promozione e condivisione di standard condivisi da portare avanti. Una volta poi che il processo partirà, in special modo trainato dalle aziende più grandi, a cascata seguiranno anche tutti gli altri e, secondo la nostra esperienza ed analizzando la direzione in cui stanno andando gli standard mondiali, diventerà pratica comune.

GS1 Italy è l'associazione no profit che riunisce 35 mila imprese di beni di consumo.

Ha l'obiettivo di facilitare il dialogo e la collaborazione tra aziende, associazioni, istituzioni per creare valore, efficienza, innovazione, per dare più slancio alle imprese e più vantaggi al consumatore. Offre soluzioni concrete come i sistemi standard GS1, il più conosciuto dei quali è il codice a barre, usato in Italia e in oltre 150 paesi al mondo e che permette lo scambio di informazioni tra Industria e Distribuzione



WOODY-BRIKETTS

IDEALE PER PIZZERIE E FORNI A LEGNA



- 100% FAGGIO
- TRONCHETTO OTTAGONALE PER PIZZERIE E FORNI A LEGNA
- ALTISSIMO POTERE CALORIFICO
- BRACI PERFETTE E CALORE COSTANTE
- SENZA COLLANTI, IMPURITÀ E CORTECCIA



Slow Food

di Antonio Puzzi,
Antropologo dell'alimentazione
e giornalista

Dal biologico alla biodiversità: le comunità Slow Food



Il vocabolario Treccani così definisce la "lotta biologica" in agricoltura: "la lotta che l'uomo sostiene al fine di limitare o evitare i danni provocati dagli organismi nocivi, impiegando contro di essi sia organismi viventi (animali competitivi, parassiti, batteri, virus, funghi, ecc.) sia, in senso più ampio, i loro derivati quali ormoni, tossine, veleni, sostanze repellenti o attrattive".

Crediamo che nulla meglio di quanto detto sopra possa esprimere il senso del "biologico" ed è questo il motivo per cui riteniamo utile ampliare il tema della conversazione di questo mese alla "biodiversità". Sempre secondo il vocabolario Treccani essa indica "la coesistenza (misurabile con specifici metodi statistici) di varie specie animali e vegetali in un determinato ecosistema".

Per noi di Slow Food la biodiversità non è "un" tema ma è "il" tema. La biodiversità è la forza della natura che si manifesta nonostante le "selezioni" dell'uomo, è la ricerca di qualità, di senso. È la storia di un territorio, è quella che ci permette di parlare di agricoltura "naturale", oltre il "biologico".

Quest'anno, grazie a Terra Madre 2020, Slow Food ha deciso di affrontare il tema parlando della necessità di disegnare "nuove geografie" che vadano oltre il concetto dei confini territoriali e nazionali ma tengano conto delle condizioni climatiche e territoriali, tanto dissimili da regione a regione

in Italia quanto simili in luoghi che si trovano a migliaia di km di distanza.

Serena Milano, Segretario Generale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, nel primo appuntamento di formazione del progetto "Slow Food in Azione" (finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali) ha così spiegato il motivo per il quale Slow Food sta disegnando questi nuovi scenari: "Il cibo non ha confini politici, non ha barriere, ma radici, ed è frutto di viaggi, scambi, migrazioni, prestiti. I pastori delle Alpi hanno problemi non dissimili dai pastori di lama sulle Ande o dai pastori di renne in Scandinavia. I prodotti di cui ci occupiamo hanno un'identità e delle caratteristiche non tanto per via della nazione



di provenienza, ma per il contesto climatico, l'altitudine, l'esposizione, il suolo. In questa edizione di Terra Madre 2020 però vogliamo sottolineare questo aspetto con molta più forza. I confini politici (stati e regioni) vanno in secondo piano e puntiamo l'attenzione sugli ecosistemi e, in particolare, su 4 ecosistemi: le terre basse, le terre alte, le terre d'acqua (isole, fiumi, laghi, oceani) e infine terre e città (il rapporto fra la città e la campagna circostante). Negli ecosistemi che vogliamo presentare a Terra Madre ci sono luoghi fatti di relazioni, radici, memoria collettiva. Ci sono le comunità. Non c'è solo lo spazio lineare, ma c'è anche la dimensione verticale, anzi è la più importante".

Le comunità al centro, dunque. Quelle che creano economia circolare sui territori, quelle che si stanno sempre più risvegliando all'aumentare dello smartworking che ha spopolato le metropoli e ripopolato i piccoli borghi. Quelle che Slow Food racconta da sempre perché mettono in relazione chi produce con chi cucina, gli allevatori con i consumatori, i co-produttori (ovvero tutti noi) con la Terra, intesa come terra da coltivare, terroir e pianeta.

Di recente, nel Sannio è nata una Comunità Slow Food guidata da Giovanni Civitillo, pizzaiolo di Cusano Mutri, orgoglioso discendente di una famiglia contadina. Giovanni è un pizzaiolo resiliente che riesce ad attrarre attenzione sul proprio prodotto più che sulla sua figura. È uno di quelli che credono ancora che la pizza sia una delle più alte espressioni di cooperazione, di comunità, a partire dai grani.

IN FOTO
Giovanni
Civitillo



CONFORME
M.A.C.C.P.

CONFORME
CARBON-TAX

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale.



CORE & PIZZA®

IL VERO TRONCHETTO DI FAGGIO

Super

un'ottima pizza
nasce dal fuoco

il nuovo tronchetto dalle alte prestazioni

Solo
per pizzerie



le nuove scanalature
fanno passare aria
facilitando accensione
e combustione



non rotola nel forno



alto rendimento
e lunga durata

il Classico



con il Foro



Core&Pizza
è un prodotto
brevettato

fAmilia

Contattaci per ricevere
il nuovo Core&Pizza Super
direttamente al tuo locale

Ravenna - Italia
contattaci@familiasrl.com

+39 335 53 44 124 | +39 (0)544 55 31 53

coreepizza.it

Abbiamo chiesto a Giovanni di raccontarci la sua “pizza di grani antichi”, quella realizzata con 80% Frassineto e 20% di Risciola e Romanella o Scarusato, talvolta mescolata con farro o segale. Ecco le dosi per fare un impasto da 1kg di farina:

- 1kg di farina macinata a pietra (80% Frassineto, restante 20% Risciola, Romanella)
- 650/700 ml di acqua a temperatura ambiente
- 100/120 grammi di lievito madre (oppure 3 / 4 grammi di lievito di birra)
- 35 grammi sale di Trapani

Facciamo autolisi per 2 ore con tutta la farina e il 55% dell'acqua.

Poi, dopo le due ore di autolisi si aggiunge il lievito, l'acqua restante e si impasta per 15 minuti aggiungendo il sale negli ultimi minuti.

Si fa riposare l'impasto per altre due ore in impastatrice e poi si tiene a 24 ore a temperatura controllata di 6/8°C.

Dopo le 24 ore procediamo con lo staglio in panetti da 260/270 grammi.

La stesura non è come per la pizza tradizionale, ma la lasciamo un po' più piccola di dimensioni e un po' più spessa.

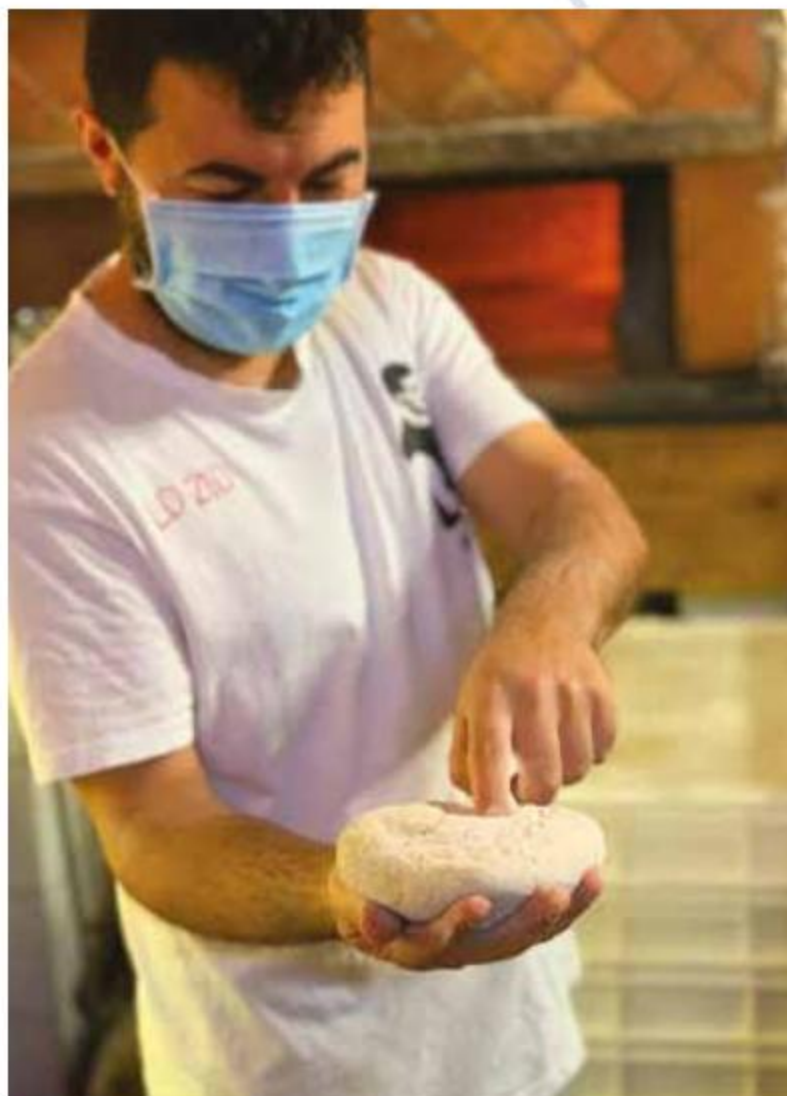
La pizza cuocerà a 320/330°C per circa 4/5 minuti avendo bisogno di più tempo per scaricare umidità.

E come condire una tale prelibatezza? Ovviamente con i prodotti della Comunità del Monte Mutria, tutti rigorosamente messi “a crudo” ovvero dopo la cottura della “base”:

- Stracciata di caciocavallo del caseificio Marcantonio di Pietraraja
- Patate del Matese cotte sotto cenere
- Pomodoro Verneteco sannita, Presidio Slow Food
- Origano di montagna
- Olio extravergine di oliva monovarietale Ortice

Perché la biodiversità la si salva mangiandola.

IN FOTO
La pizza Grani Antichi
di Giovanni Civitillo



Luigi Taglienti

Ristorante Lume a Milano

—
a cura della redazione



IN FOTO
Luigi
Taglienti

Luigi Taglienti, premiato recentemente quale Best Vegetable Restaurant in Belgio dalla We're Smart Green Guide, riferimento mondiale nel mondo culinario delle verdure, nasce a Savona nel 1979 e nel 1994 inizia gli studi, alternando alla teoria scolastica la pratica in cucina in alcuni ristoranti del savonese. Nel 1998 ha l'opportunità di entrare a far parte della brigata di cucina de La Meridiana di Garlenda Relais & Châteaux l'anno dopo passa a L'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano, affiancando in un primo momento Maurizio Santin che gli insegna le basi della pasticceria classica e contemporanea, e successivamente alla cucina del padre, il grande Ezio Santin. Dopo un'esperienza all'estero, nel 2004 rientra in Italia e lavora con Carlo Cracco nel suo ristorante nel cuore di Milano, instaurando col celebre chef vicentino un rapporto di fiducia e stima reciproca. E, finalmente, nel giugno 2016 inizia la sua avventura alla guida del ristorante **Lume a Milano**, all'interno del contesto post industriale W37. Riceve ben presto la prima stella Michelin, il riconoscimento 'Novità dell'Anno' per le Guide de l'Espresso 'I Ristoranti d'Italia 2017' nonché i 4 cappelli, e il premio come 'Miglior Nuovo Ristorante d'Europa 2017' per la classifica OAD-Opinionated About Dining.

Abbiamo voluto approfondire la conoscenza di questo bravo chef e il suo racconto è molto interessante:

“Sono ligure ma ho un papà pugliese, un nonno toscano e una nonna molisana. Il mio pensiero gastronomico si è formato grazie a queste influenze che attraversano buona parte di un paese incredibile come il nostro. I nonni mi hanno lasciato il ricordo indelebile dei prodotti raccolti nell'orto di casa e cucinati al momento, mi hanno trasmesso i profumi della cucina italiana che hanno tracciato molto presto e romanticamente il mio volere essere cuoco.

Per me, poi, la cucina è sinonimo di elevazione e perfezionamento; istintivamente sono un classicista, fedele discepolo di Carême e Escoffier, icone sacre dell'alta gastronomia. Ezio Santin, che considero il mio grande maestro, mi ha trasmesso le ‘memorie della cucina italiana’, facendomi comprendere quanto il processo di modernizzazione delle antiche ricette fosse necessario per dare un nuovo impulso all'evoluzione della cucina in generale.

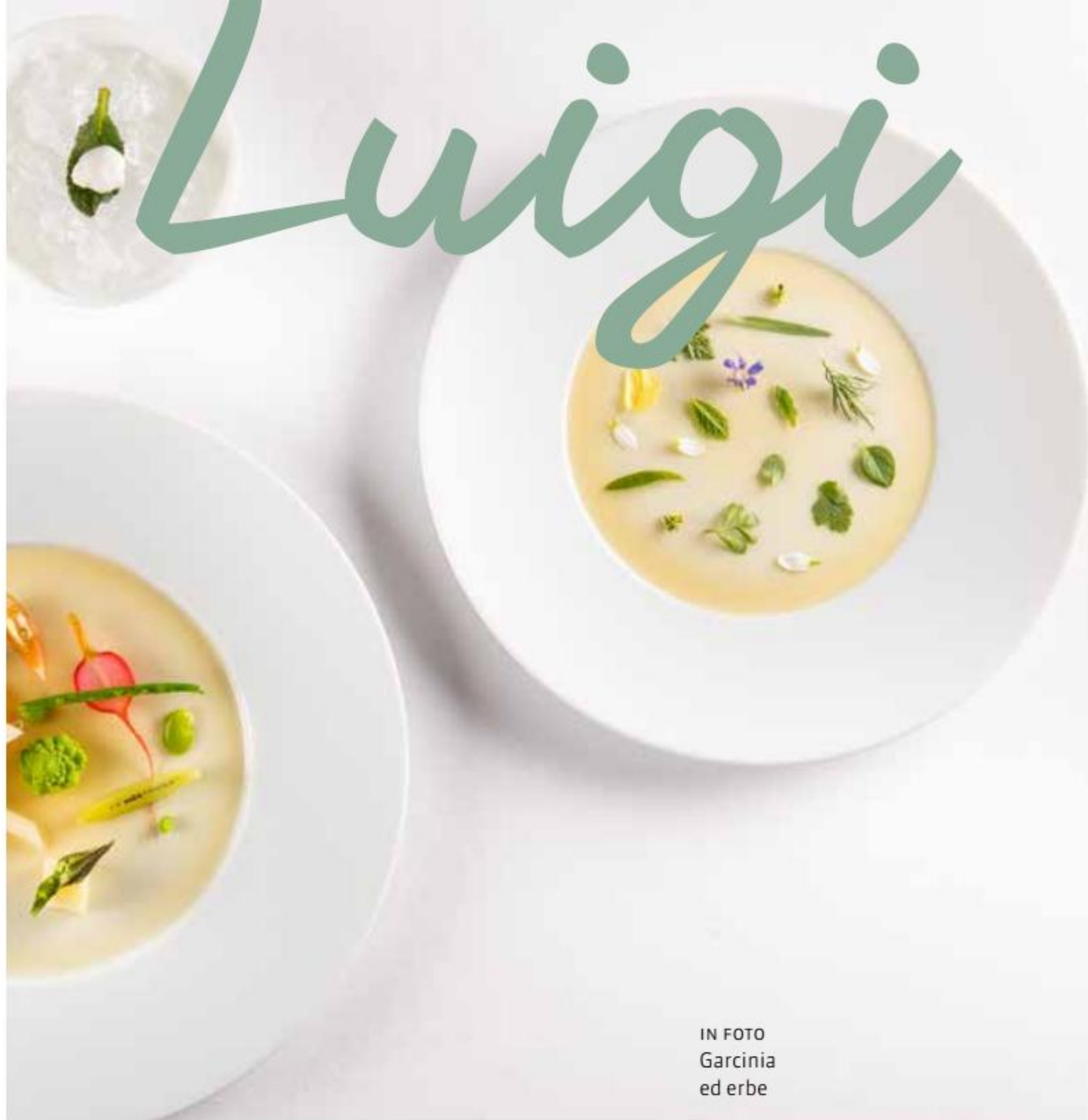
Con lo studio e la ricerca e con il passare del tempo ho sentito la necessità di rielaborare i piatti attraverso una forma più mia, più intima, con istinto e naturalezza, mettendo a punto uno schema gustativo che potesse essere considerato unico e difficilmente imitabile, leggendo attentamente il mio tempo, la mia terra e i luoghi del mio vissuto.

Malgrado le mie varie permanenze all'estero, oggi so per certo che è in Italia e da nessun'altra parte che voglio rimanere per innovare la mia cucina di continua nuova energia, dissotterrando quella sapienza antica custodita dalla mamma, dalla nonna, dall'agricoltore, dall'allevatore, dal pescatore, grazie a una terra e a una conoscenza che applicate al prodotto e a tecniche ancestrali sono oggi in termini internazionali quanto più autenticamente innovativo ci sia da offrire. “

Gli abbiamo chiesto il pensiero che sottende alla sua cucina.

Definisco oggi la mia progettualità e missione gastronomica attraverso qualcosa che va oltre la semplice riproposizione del territorio di stanza o di origine, che offre una prospettiva più autenticamente originale e innovativa, una sintesi complessiva del mio tempo unita ai miei studi, composta prima di tutto dalla mia Liguria, ma anche di tutti i luoghi del mio vissuto, senza collocazioni spazio temporali, senza confini, solo ed esclusivamente attraverso ispirazioni e intuizioni, lavorando col territorio, scegliendo il meglio che le materie prime ci offrono, che rappresentino il massimo dello standard qualitativo ed etico. Amo re-disegnare i conno-

tati del già noto pur sempre rispettandolo, in maniera austera ma essenziale, semplice ma mai banale, sapori sconosciuti e al tempo stesso rievocativi del passato, che si esaltano a vicenda. Attraverso l'apporto dell'acidità e l'utilizzo del limone, che è diventato il mio marchio a fuoco, sono riuscito nell'intento di ricreare sfumature olfattive ed emotive contestualizzando la tradizione alla contemporaneità, regalando all'esperienza un'alternanza di sensazioni tattili e gustative che conferiscono brio, velocità, forza e freschezza ai miei piatti. Nel mio ristorante ci si arriva intenzionalmente, non per caso, alla scoperta di un concetto nuovo che intendo sostenere in tutto e per tutto, sul quale lavoravo inconsciamente da tempo e che oggi mi appare finalmente chiaro, un linguaggio comune, che



IN FOTO
Garcinia
ed erbe

Taglienti

53

è la memoria dei sapori non solo della mia regione, ma di tutto il Bel Paese, in termini di retroterra culturale e memorabilità gustativa.

Mi piace 'guardarmi indietro' con l'occhio critico di oggi, che è molto diverso da quello di ieri e deve al contempo iniziare a guardare al domani attraverso una continua e graduale trasformazione, che per me equivale alla vera crescita evolutiva della mia cucina. Evoluzione che mi permette oggi di rileggere e al contempo contaminare sia le mie che le altrui ricette, da nord a sud lungo l'ossatura dei sapori italiani, proponendo quattro cucine diversissime eppure straordinariamente coerenti, riscoprendo la tradizione italiana dimenticata.

Come si avvicina alla cucina vegetale?

Conferire al mondo vegetale l'importanza di un piatto principale allo stesso livello di una carne, di un pesce o di un primo. Un linguaggio quasi inedito concepito sotto forma di protagonista di un intero menù.

Un percorso composto da elementi naturali ognuno rappresentato da declinazioni diverse creati senza regole, seguendo il ritmo della natura con il massimo apporto di spontaneità e creatività di tutta la brigata.

La possibilità di spostare una verdura dal suo luogo comune, coniugarla attraverso nuove armonie del tutto insolite e inaspettate, ridando loro la giusta dignità gastronomica: questa è la mia 'nuova' avanguardia.

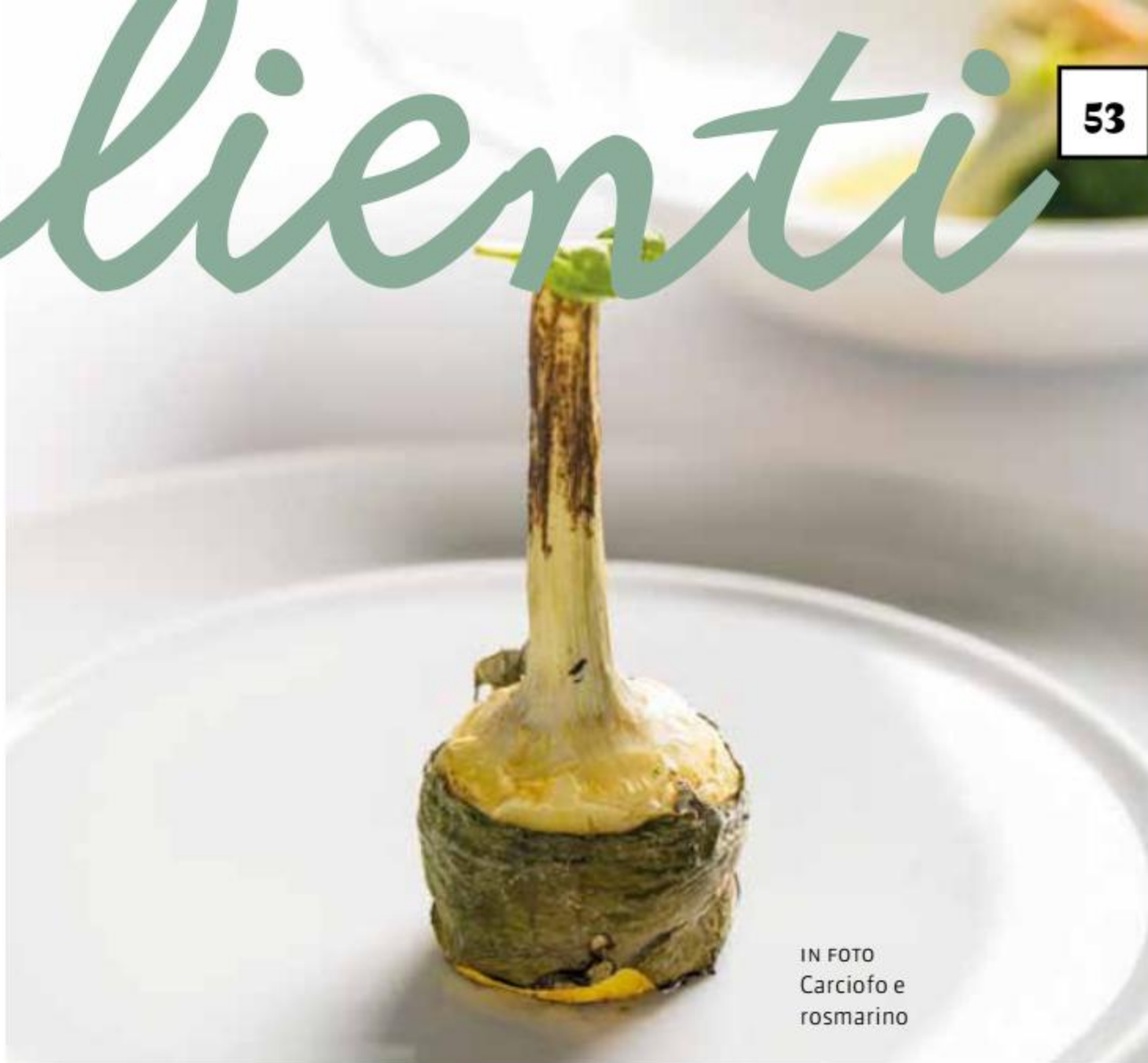
Qual è il suo segno distintivo?

Come anticipato prima il mio marchio a fuoco, dal quale sono consapevole non tornerò più indietro, è senza dubbio l'utilizzo del limone e l'apporto dell'acidità nei miei piatti, che da tempo ritengo una

necessità che va incontro ai criteri gustativi che rispondono alle esigenze della popolazione, trasformando le proprie richieste in base agli stili di vita adottati: la sfida è sempre stata quella di riuscire ad elaborare un'interpretazione classica con un'anima straordinariamente moderna.

Ne scaturisce una commistione di culture e tecniche al servizio del palato, armonizzando tradizioni diverse e complesse: addomesticare il tempo ascoltando la natura, apprezzando quanto possa offrire e allo stesso tempo sapendola plasmare e gestire a proprio piacimento.

Il risultato finale è un'alternanza di sensazioni tattili e gustative, che conferiscono brio, velocità, forza e freschezza al boccone, ben predisponendo a quello successivo. L'acido riempie l'esperienza gustativa. La perfezione di un piatto risiede nella sua apparente semplicità, che con decisione e naturalezza ne fa scaturire l'emozione, unico vero linguaggio comprensibile a tutti, trasformando un'esperienza da ordinaria a straordinaria.



IN FOTO
Carciofo e
rosmarino

SOTTO E NELLA
PAGINA INIZIALE
Chef Luigi
Taglienti



Federico



Ho incontrato Federico e gli ho chiesto come è arrivato al mondo della pizza e mi ha risposto così:

Sono nato a Verona il 25 settembre del '74 ed oltre ad essere un pizzaiolo sono anche Perito Elettronico. Ho lavorato per 20 anni assieme a mio padre Carlo nel negozio di elettrodomestici di famiglia. Ho sempre avuto la passione della pizza fin da piccolo, ne mangiavo sempre a tutte le ore e la facevo ai miei amici nella mia taverna, nei fine settimana. Nel 2008 mi sono deciso ed ho frequentato il corso per pizzaiolo presso la Scuola Italiana Pizzaioli. Una volta terminato il corso, alla sera dopo aver lavorato da mio padre andavo a lavorare nelle pizzerie per accumulare esperienza. Con il passare degli anni ho aumentato la mia conoscenza e la mia esperienza studiando e frequentando vari Master Istruttori e partecipando ad altri corsi di pizza. Nel 2011 ho aperto la mia prima pizzeria: la "Mamma Mia Che Pizza" a Sarzana, in provincia di La

di Caterina Orlandi

**La scelta *gluten free*:
“la pizza deve unire le
persone, non separarle”**

A SINISTRA
Federico
De Silvestri

A DESTRA
Interni della
Pizzeria
Focacceria
Quattrocento

De Silvestri

Spezia. Ho dato questo nome alla pizzeria perché la prima persona che la mangiò disse proprio così: Mamma mia che pizza!

All'epoca cuocevo pizza in teglia alla romana e pizza classica d'asporto. Nel gennaio del 2015 avevo la necessità di ingrandirmi e sono tornato a Verona, dove ho aperto la mia attuale Pizzeria Focacceria Quattrocento, periodo durante il quale sono cresciuto sia dal punto di vista professionale che da quello della popolarità. Devo dire che dal 2011 ad oggi ho raggiunto obiettivi che non mi sarei mai nemmeno immaginato, ottenendo vari titoli Mondiali e diventando uno dei Master Istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli.

Che tipo di locale hai e qual è la tua proposta gastronomica?

Nel mio locale ho circa 90 posti a sedere all'interno e 70 all'esterno. Ho due forni, uno dedicato alla pizza classica, alla pala ed alle focacce ed uno dedicato esclusivamente al Gluten Free. Facciamo solo pizza, non cucina, salvo alcuni taglieri e la Farinata che ho imparato nei tre anni e mezzo che ho vissuto in Liguria

Perché ti sei specializzato nel gluten free?

Mi sono specializzato nel Gluten Free ed ho voluto fortemente dedicare una zona ad esso perché per me la pizza è un mezzo che unisce le persone e non le divide. Mi spiego meglio: ho visto diverse volte persone celiache mangiare in pizzeria assieme ad amici un panino, magari portato da casa, perché nel locale dove erano andati non c'erano pizze a loro dedicate.

Alcuni anni fa c'erano pochi locali che facevano pizza gluten free, ma della pizza onestamente a mio avviso non c'era alcuna caratteristica, e così mi sono prefissato due obiettivi: il primo, portare la pizza Gluten Free ai livelli di qualità e gusto della pizza "classica" ed il secondo che il cliente celiaco non avrebbe dovuto più prenotare la sua pizza nel locale svariati giorni prima di andarci. Ad oggi, a detta della mia clientela nel mio locale, se non dicessi che la pizza è gluten free, non se ne accorgerebbero nemmeno.

Quali sono gli aspetti tecnici da non sottovalutare per un pizzaiolo che voglia proporre una pizza senza glutine ai suoi clienti?

A chi volesse intraprendere la strada del Gluten Free in pizzeria consiglieri prima di tutto di progettare nel proprio locale un angolo dedicato con forno, frigorifero, impastatrice e strumenti vari ed istruire il personale nell'accogliere e servire un cliente celiaco dall'aperitivo al caffè. Per seconda cosa di fare un corso per imparare a fare la pizza gluten free perché il procedimento e gli ingredienti sono diversi ed infine di non fermarsi mai negli studi e nelle prove perché si tratta di un mondo vastissimo e sempre in evoluzione. Vorrei concludere dicendo che la mia soddisfazione più grande ad oggi è quella di vedere la gioia e l'appagamento nel viso di una persona celiaca nel mangiare la mia pizza!



*La pizza che
ci presenta
De Silvestri
è una Detroit
Style senza
glutine e
vegetariana
senza
lattosio, che
ha chiamato
"LA VEGE".*



*Panetto di pasta Gluten free - mix da lui
preparato - da 320g con 48 ore di matura-
zione a temperatura controllata e 5 ore
di lievitazione*

Farcitura:

Mozzarella senza Lattosio
Zucchine grigliate
Funghi misto bosco della
Lessinia
Pomodoro San Marzano
Pomodorini a spicchi
semidry cotti per 5 ore in
forno
Vellutata di zucca
Pesto di ortiche e man-
dorle
Olive taggiasche
Polvere di Rapa Rossa





zanolliforni
Zanolli Forni e Macchine



Piace a: 20.385 persone

@zanolliforni: Zanolli presenta AVGVSTO: il forno che fa la Storia.
#zanolliforni #zanolliovens #zanolliaugusto #zanolliovensitaly ❤️

Visualizza tutti e 523 i commenti:



lorenzocollovigh: con AVGVSTO posso infornare le mie pizze su tutto il piano di cottura. Anche quelle più vicine alla bocca mi vengono perfette grazie all'AIR TRAP SYSTEM! 🍕



faccilapizza: quando ho visto la versione rossa mi sono innamorato. AVGVSTO è il forno d'atmosfera che mancava. 👍



pizzeriamambo: Dopo 41 anni di forno a legna, cambio vita. Con AVGVSTO mantengo la tradizione senza sentirmi il calore addosso e caricare legna. Lello



Domenico Vassallo

a cura della redazione

professionista Gluten Free



IN ALTO
A SINISTRA
Domenico
Vassallo

SOTTO
Tiramisù
Gluten
Free

Domenico Vassallo è un pizzaiolo di lungo corso, titolare della pizzeria Arte Bianca a Monastier, in provincia di Treviso. La sua non è solo professione ma un vero e proprio amore per la pizza, amore che lo ha portato ad approfondire sempre più con il passare degli anni il mondo del gluten free. I risultati ed i riconoscimenti non sono tardati ad arrivare; Domenico - Mimmo per gli amici ed i colleghi - ha conseguito un secondo posto al Campionato Mondiale della Pizza 2017 nella categoria senza glutine e tiene corsi per diverse realtà formative in tutta Italia a tema gluten free. Vassallo inoltre propone anche primi piatti e

pasticceria gluten free, tutti rigorosamente artigianali. Sono Domenico Vassallo - si presenta così ai nostri lettori - e sono nato a Napoli il 9 gennaio del 1963.

La pizza fa parte del mio Dna, formatosi in generazioni di pizzaioli: per me la passione per la pizza non significa solo realizzarla manualmente ma approfondirne la ricerca e perfezionare le tecniche degli impasti che prepariamo per i nostri clienti con amore, tutti i giorni.



LA NOSTRA FARINA, LA TUA PASSIONE PER L'AUTENTICITÀ.



Una farina integrale ottenuta da macinazione gentile, per conservare tutto il gusto autentico del grano. Questa è **Mora**, dedicata a tutti i pizzaioli alla ricerca di una pizza dal sapore unico.

Scopri la tua farina ideale su le5stagioni.it



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Un brand Agugiaro & Figna

La caratteristica principale del mio locale è quella di trasmettere ai nostri clienti la passione e l'amore per quello che facciamo, proponendo pizza napoletana con ingredienti di ottima qualità della tradizione e quella italiana, e utilizzando nel nostro menù molti prodotti Presidio Slow Food.

Domenico, qual è la vostra filosofia gastronomica?

“Il nostro preciso impegno è quello di servire ai nostri clienti prodotti assolutamente stagionali, proponendo 4 menù annuali che seguono il naturale decorso delle stagioni, ottenendo anche la conseguenza, non trascurabile, di avere un food cost controllato.”



A DESTRA
Straccetti
senza glutine

SOTTO
Gnocchi senza
glutine



Come ti sei avvicinato al mondo del gluten free?

Mi ci sono avvicinato sia perché ho come socia una ragazza celiaca, sia per le tante richieste di pizza senza glutine che venivano dai clienti. Ho frequentato un corso di Gluten Free presso la scuola di Caorle e devo dire che anche grazie a loro oggi propongo ai miei clienti un vasto menù tutto senza glutine. Per poterlo servire la procedura che seguiamo nella nostra struttura è quella di avere innanzitutto forni ed attrezzature separate per la pizza senza glutine e per quella tradizionale. Sui banchi pizzeria usiamo prettamente mix di farine senza glutine per far sì che non ci siano contaminazioni; in più usiamo per

i nostri clienti celiaci piatti colorati onde evitare che al nostro commensale non arrivi la pizza corretta.

Inoltre abbiamo istruito un cameriere per quanto concerne le esigenze del nostro cliente celiaco.

La pizza tradizionale e quella Gluten Free viaggiano e arrivano al tavolo separatamente per la sicurezza e le esigenze del nostro cliente.

Infine offriamo svariati prodotti senza lattosio: purtroppo abbiamo constatato che la celiachia cammina spesso di pari passo con altre intolleranze e noi, fedeli al nostro spirito di attenzione massima al cliente, cerchiamo di tenerci aggiornati ed essere attenti a quelle che arriva al tavolo non lasciando niente al caso.

Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ



Distribuiamo all'ingrosso **eccellenze alimentari** per la miglior ristorazione italiana. Una sola frase per descrivere l'azienda ed il nostro operato: **selezione e ricerca di prodotti alimentari di alta qualità!**

Sapore italiano



Sanfelici
PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

SEDE OPERATIVA E SHOWROOM

via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)

tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014

Email: info@sanfelici.it - vendite1@sanfelici.it

www.sanfelici.it



Ricetta della pizza Piennorè



1 panetto gluten free 250 gr

100 gr di pomodorini del

Piennolo saltati in padella

1 burrata pugliese da 80 gr

Parmigiano Reggiano Vacca

Rossa 24 mesi

Olio evo di Riva del Garda

Basilico



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

— Cercasi Distributore —

SITTA

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

Pierangelo

e L'Archestrato di Gela

di Caterina Orlandi



Pierangelo Chifari, classe 1986, nasce e cresce in Sicilia in una famiglia in cui l'amore e il rispetto per il cibo sono stati alla base della sua educazione. Fin da bambino trascorre molto tempo in cucina con la madre ed è proprio lì che coltiva l'amore per i lievitati.

Nel 2015, con la sua famiglia, ha aperto l'Archestrato di Gela (in onore del primo gastronomo greco-siciliano) che all'inizio si proponeva principalmente come bistrot per colazione e pranzo, con alcune aperture serali a cena, poiché la zona in cui è situato è principalmente frequentata da lavoratori di ufficio. All'interno di queste aperture serali, viene proposta gradualmente la pizza, che riscuote un successo sempre maggiore, al punto che supera le proposte stesse del ristorante. Da qui, nel 2018, arriva la decisione di rendere il locale una pizzeria vera e propria, con una proposta di pizza diversa, che permette ai Chifari e all'Archestrato di farsi conoscere con successo tra i clienti.

A SINISTRA
Pierangelo
Chifari

Chifari

L'Archestrato è un'attività a conduzione familiare poiché il locale è stato aperto dal padre di Pierangelo e lavorano lì anche la madre e la sorella. I dipendenti sono attualmente 16 e vengono formati quotidianamente sia in cucina che in sala. I punti di forza della proposta culinaria di Chifari sono la ricerca delle materie prime, principalmente locali, senza badare al prezzo. Secondo Pierangelo Chifari infatti "l'errore in cui molti cadono è pensare che la pizza debba essere per forza un prodotto economico, ma non lo è più nel momento in cui vengono selezionati determinati ingredienti per la realizzazione. La pizza rimane un alimento per tutti, perché piace sempre, non passa mai di moda ed è parte integrante della cultura italiana e popolare, ma gli imprenditori devono tener conto dell'evoluzione intorno ad essa."

Chiedo a Pierangelo di raccontarci le caratteristiche del suo locale e per che tipo di clientela è stato pensato.

Archestrato di Gela nasce dalla volontà di proporre al pubblico palermitano una pizza innovativa rispetto alle altre realtà presenti in città. Ma soprattutto prende forma grazie alla mia passione per il mondo della pizza, una passione che potrei definire ancestrale, che mi accompa-

gna da quando ero ragazzo. Proprio grazie a questo amore per i lievitati, fin da subito ho capito quanto fosse importante lo studio e un'approfondita conoscenza delle materie prime, affinché le mie pizze potessero davvero rappresentarmi.

Com'è formulata la proposta gastronomica? Come ci è arrivato e perché?

Definirei la mia clientela altamente eterogenea il cui unico comune denominatore è la passione per la pizza ma più in generale direi per il buon cibo. C'è chi viene per provare il mio percorso degustativo o chi desidera mangiare una pizza coccolata dal nostro staff.

Dal suo menù vediamo ampio utilizzo di materie prime siciliane e di valorizzazione del territorio. E' una scelta che implica anche predilezione per la filiera corta? O usa una materia prima buona a prescindere dalla provenienza?

Mi piace dare voce, visibilità e dignità alle eccellenze della mia terra. Prediligo infatti inserire nel mio menù ingredienti che provengono da produttori locali, cercando

di promuovere il concetto di filiera corta, riducendo così la distanza tra produttore e consumatore, facendo sì che ogni prodotto arrivi il più fresco possibile nella mia cucina, dando origine anche ad un proficuo scambio di saperi e conoscenze affinché venga sostenuta l'economia locale. È chiaro che non è sempre possibile parlare di filiera corta, ma a questo punto è necessario parlare di "filiera buona": credo infatti che ogni buon prodotto del nostro intero stivale debba essere valorizzato a prescindere dal luogo di provenienza. Mi piace instau-

rare una forte sinergia con i produttori, entrare all'interno delle loro realtà, guardare con i miei occhi raccolti e cicli produttivi.

Come sceglie i grani? Che caratteristiche irrinunciabili devono avere?

Direi che c'è farina e farina. La scelta del grano è di fondamentale importanza per creare un prodotto di qualità. Personalmente amo le farine ricche di parti cruscali, in particolar modo le macinate



a pietra, altamente salutari, le quali conferiscono alla mia pizza un sapore unico ed inconfondibile. Adoro i profumi dei grani siciliani come la farina di Timilia e di recente ho cominciato ad introdurre i grani evolutivi, i quali a mio avviso rappresentano il futuro della nostra agricoltura.

Qual è il prodotto siciliano che ama di più usare nelle sue pizze?

Ad occhi chiusi metterei sul podio l'olio, prestigioso ingrediente siciliano, oserei direi simbolo della mia terra. Penso che un ottimo olio non abbia bisogno di una comunicazione esagerata, a parlare deve essere l'assaggio. Nocellara del Belice, Cerasuola oppure Biancolilla, l'importante appunto che sia monocoltivar e di estrema qualità, in modo tale da esaltare il sapore di ogni singolo ingrediente.



Pizza Piano Mendola DOP

(sopra, n.d.r.)

Ingredienti:

Salsa pic pac di pomodoro siccagno;
Pomodorini datterino gialli e rossi spaccati a metà;
spolverata di caciocavallo Ragusano Dop, Origano di Villalba, basilico fresco, pepe nero e Olio evo qualità;
nocellara del Belice aromatizzato all'Aglio rosso di Nubia (presidio Slowfood).

Per 6 pizze:

1kg d farina: di cui 800g di tipo 1 macinata a pietra e 200g di grano duro di Tumminia;
670g di acqua fresca;
2/3g lievito fresco;
20g di sale.

Procedimento salsa pic pac.

Sfrangere a mano il pelato di pomodoro siccagno e cucinarlo in una padella con un filo d'olio evo, basilico fresco ed uno spicchio d'aglio fino ad ottenere una riduzione di pomodoro.





***Tutto il buono
per la tua tavola***



Nadi
La scelta Gourmet

Via Andreozzi, 18 - Loc. Borgo Appio - GRAZZANISE (CE) ITALY - Tel. +39 0823 991850

www.caseificiocooplacontadina.com

Forno

Forno Brisa,
Bologna

di David Mandolin

*Come nasce
Forno Brisa?*

La storia di Forno Brisa nasce nel 2013 tra i corridoi dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dove ci siamo incontrati tra i banchi dell'Alto Apprendistato per Panificatori e Pizzaioli (n.d.r. Pasquale Polito e Davide Sarti, i due soci fondatori). Ad accomunarci è stata la passione per la panificazione e il sogno di rivoluzionare questo mestiere antico: siamo un team giovane e panifichiamo di giorno e non di notte per riportare sulle tavole degli italiani un pane buono e sano, a lievitazione naturale, fatto con pasta madre, farine vive e non raffinate, ottenute da coltivazioni di cereali che si adattano ai terreni divenendone una narrazione autentica. A dicembre del 2015 il progetto è diventato concreto e abbiamo aperto il primo Forno Brisa a Bologna, è nato il primo in via Galliera 34D. Oggi il laboratorio dove tutto è cominciato ospita la nuova aula corsi, sede dello spin-off Forno Brisa. In 5 anni siamo cresciuti, oggi abbiamo un



laboratorio, 3 negozi, un'azienda agricola, una squadra di 35 persone fantastiche e 357 soci che hanno sposato il nostro progetto aderendo a una campagna di crowdfunding.

*I capisaldi della
vostra proposta
gastronomica.*

Sforniamo pani di grande formato, pizze in teglia e dolci per la colazione. Tutti i nostri impasti sono ottenuti da farine vive, macinate a pietra, frutto del lavoro di artigiani del grano. Impastiamo con la pasta madre, perchè crediamo nel valore fondamentale della biodiversità e la coltiviamo in tutti i campi. Animati dal desiderio di restituire al pane la sua essenza di "prodotto alimentare", goloso ma anche bilanciato, lavoriamo con farine provenienti in buona parte dai campi abruzzesi di Nociano di nostra

proprietà. La produzione di dolci da forno segue gli stessi principi così come la nostra pizza, unico Premio Tre Rotelle in Emilia-Romagna, che ha confermato la sua presenza nella guida Pizzerie d'Italia 2020 del Gambero Rosso. Oltre che goduriosa, la pizza deve essere sana: da due anni abbiamo intrapreso un percorso di consulenza con il nutrizionista Ferdinando Giannone per rendere la pizza un piacere quotidiano al quale non rinunciare. I nostri store sono luoghi di socialità, in cui coltivare relazioni: per questo abbiamo ampliato l'offerta con una linea di caffetteria che segue gli stessi criteri di sostenibilità dei prodotti da forno. Acquistiamo caffè da torrefattori artigianali, i nostri baristi vanno a fare formazione nelle piantagioni perchè crediamo nella conoscenza diretta di tutta la filiera. Lo stesso vale per l'ape-

ritivo, in cui serviamo vini di vignaioli amici, che coltivano con passione contribuendo alla salute del pianeta.

*Che criteri avete
sulla scelta
delle materie
prime? Che
caratteristiche
devono avere
ed hanno? Che
riflessi hanno
nella preparazione
del menù?*

Sosteniamo, da sempre e con convinzione, che la qualità del pane, così come di tutti gli altri ingredienti, ha origine nei campi in cui viene coltivata la materia prima. Niente compromessi in quella che chiamiamo "hardcore bakery". Usiamo singole varietà di cereali atavici come il monocolco e miscugli di varietà che si adattano ai territori in cui vengono coltivate,



Brissa



A SINISTRA
Da sx i
fondatori
Pasquale
Polito e
Davide
Sarti

ACCANTO E
SOTTO
Gli interni
del locale

meticolosamente ognuno dei nostri fornitori e coltivando direttamente biodiversità in campo (abbiamo un'azienda agricola a Nocciano, in Abruzzo, dove produciamo miscuglio di grani teneri, che copre il 35% del nostro fabbisogno di farine) hanno un impatto sulla salute dei suoli. Decidendo di sostenere filiere virtuose contribuiamo a nutrire il pianeta. Ogni pagnotta da 2kg che sforniamo viene dal grano di cui ci prendiamo cura. Nutrire significa poi far crescere le relazioni, un altro degli ingredienti fondamentali della nostra impresa. Nutriamo e ci nutriamo a nostra volta dei contributi altrui - di tutto il team, dei collaboratori, dei fornitori, amici e clienti, oltre che dei nostri soci, 347 ad oggi - e crediamo che soltanto così un'impresa contemporanea possa evolversi.

rispecchiando l'identità di quei luoghi. L'equilibrio tra estetica ed etica, tra gusto e benessere alimentare, è alla base del nostro lavoro. La scelta dei nostri produttori tiene in considerazione vari fattori: buone pratiche agricole e di lavorazione, oltre che relazioni umane sincere e, naturalmente, la bontà dei prodotti.

Che significato ha per voi la parola nutrire?

La radice sanscrita di Pane, Pa, indica il nutrimento. Per noi produrre pane, pizza e dolci significa prenderci la responsabilità di accudire le persone. Da artigiani, con uno sguardo rivolto all'intera nostra filiera, trasformare i grani in prodotti da forno significa, al contempo, nutrire il pianeta: le scelte che noi facciamo, selezionando



Nel vostro sito parlate di gusto, bellezza e salute. Ci potete spiegare la scelta di questi termini? Come si

relazionano per voi con il mondo della pizzeria e del pane?

I prodotti che escono dai nostri forni devono essere anzitutto buoni al palato. Devono ingolosire e dare soddisfazione perchè il momento che si dedica al cibo è sacro. Devono essere belli, perchè l'estetica non è un fatto effimero: è la controprova della cura che viene messa nella produzione. Buono, bello e nutrizionalmente salutare, così dev'essere il cibo per noi. La componente della salute è legata al discorso di sopra sul concetto di

nutrizione: ingerire un cibo, seminare un campo, stringere relazioni significa iniettare energia in un corpo. Si può scegliere che tipo di carburante utilizzare, noi crediamo nella responsabilità di utilizzare carburanti ecologici, di nutrire per poter produrre energie vitali e positive.

Che tipo di pizzeria è Forno Brisa? Che tipo di pizza fate e quali le caratteristiche distintive?

Forno Brisa è una pizzeria quotidiana: sforniamo pizze in teglia sempre diverse, a rotazione, con una grande attenzione verso il bilanciamento nutrizionale dei gusti. La pizza è un piatto su un impasto: le nostre basi sono ottenute da farine integre biologiche, macinate a pietra, le



SOPRA
Pizza con
cipolla,
fiordilatte,
pesto e
pomodorini



SOPRA
Pizza con
pomodorini,
fiordilatte,
pesto e olive

materie prime che cuciniamo vengono da filiere certe, da agricoltori e allevatori che lavorano rispettando i ritmi della natura. Le ricette sono semplici, prevalentemente vegetariane. Condiamo le nostre pizze con una crema - di legumi, verdure o formaggi - a cui si aggiungono altre verdure saltate, formaggi e qualche salume, nel rispetto del bilanciamento nutrizionale del prodotto. Riproponiamo ricette della tradizione regionale, come la pizza lasagna, la tortellino e la tortellone, e non solo. Forno Brisa è un breadbar dove la pizza s'integra all'offerta generale, al mattino come alternativa salata per colazione, a pranzo, per aperitivo e a cena. Le pizze sono servite nei nostri tre store e si possono ordinare da casa su Cosaporto o mymenu.

Farina Infibra Cereali&Semi
con Spirulina Biologica Italiana

Gusto&Benessere
Naturalmente, insieme.

NOVITA'



 **INFIBRA**
cereali&semi
con Superfood

La linea INFIBRA Cereali&Semi si arricchisce di un'ulteriore proposta per preparazioni sempre più sfiziose e alternative. Alle proprietà nutrizionali del nostro Germe di Grano tostato si aggiungono ora quelle funzionali della Spirulina Biologica Italiana. Naturalmente, insieme.

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

www.molinodenti.it | shop.molinodenti.it



[impasta con noi] Registrati e Accedi anche tu
al mondo esclusivo di Molino Denti
www.molinodentilab.it/impastaconnoi

FORNO VISOR

UN SOLIDO CUORE HI-TECH RIVESTITO DA UN DESIGN AVVOLGENTE

ITALFORNI
VIA DELL'INDUSTRIA, 130
LOCALITÀ CHIUSA DI GINESTRETO
61122 PESARO - ITALIA



ITALFORNI

1. HYPER HEATING

REGOLAZIONE ELETTRONICA
SEPARATA POTENZA CIELO E PIANO
DI COTTURA

2. REFRACTORY

CAMERA DI COTTURA TOTALMENTE
RIVESTITA IN MATERIALE
REFRATTARIO

3. MULTIFUNCTION

3 FORNI IN 1: PIZZERIA, PASTICCERIA,
PANETTERIA

4. FAST QUALITY PRODUCTION

PRODUZIONE FINO A 9 PIZZE
Ø 35 CM PER CAMERA DI COTTURA



COSA PUOI FARE CON VISOR?

Grazie all'interfaccia utente semplice ed intuitiva si accede ad un display digitale personalizzato il cui design e facilità di utilizzo ne semplificano uso e programmazione. Visor è un unico forno multifunzione dalle grandi performance perchè ha l'obiettivo di offrire soluzioni che migliorano qualità ed efficienza produttiva.



SCANSIONA IL QR CODE:

SUBITO DISPONIBILI
PER TE NUMEROSI
APPROFONDIMENTI
DIGITALI DEL FORNO
VISOR DI ITALFORNI



L'interfaccia utente si presenta come un'unica superficie composta da un display personalizzato il cui design e facilità di utilizzo ricoprono un ruolo importante. Inoltre una comoda maniglia termoresistente in legno massello ed un vetro temperato, permettono una visione completa e pratica di tutta la camera di cottura assicurando una bassissima dispersione di calore ed un maggior risparmio energetico.

ITALFORNI, UNA NUOVA
GENERAZIONE DI FORNI
PROFESSIONALI.

BULL VISOR DIAMOND



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
controbilanciati.



HEATING SPEED
Ultra velocità di
riscaldamento.

Una nuova generazione di **forni elettrici professionali**, nati dalla consolidata esperienza di ITALFORNI. Prodotti unici, per qualità, performance, tecnologia e design. **BULL**, il primo forno al mondo completamente rivestito in vetro colorato e temperato. **DIAMOND**, ecologia e bellezza a 360° per un ambiente unico ed esclusivo. **VISOR**, 3 forni in 1, grazie alla sua estrema versatilità di configurazioni possibili. L'innovazione è alla base di ogni nostro prodotto, perché da oltre **40 anni** il nostro obiettivo è quello di **progettare un futuro migliore**.



BULL Design: Raffaele Gerardi



DIAMOND Design: Matteo Beraldi



VISOR Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

L'Autunno

di Graziano Bertuzzo

In precottura:

Base in emulsione
di zucca marina di
Chioggia e cicoria qb

A metà cottura:

formaggio Montasio



Fine cottura:

bufala campana
DOP, chiodini
freschi, castagne,
zucca marinata e
melograno

Per l'impasto

1 kg di farina
di grani antichi
10 gr polvere
di curcuma a secco

65% acqua (650 gr)

25 gr sale

25 gr olio evo

2 gr lievito secco

Impasto metodo diretto



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è ottenuta utilizzando il caglio non animale per una mozzarella di latte fresco, ricca e gustosa, adatta anche ad una alimentazione vegetariana.



PARTNER TECNICO
SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

Autunno e dintorni

di Mario Signorile

Per l'impasto:

mix di farine 00 con aggiunta di farina integrale e lievito madre vivo, costantemente rinfrescato dall'autore dal 1998. L'impasto finito viene fatto lievitare e maturare oltre le 48 ore

Mozzarella
fior di latte

filetti di
peperoncino
come
decorazione

Funghi porcini
freschi saltati con
aglio in camicia

fiori di zuccina
in pastella fritti



alici del mare
cantabrico

mousse di
mascarpone
e gorgonzola



ventidue

comfortable disposable



Il tovagliato monouso, con la preziosa stampa ad effetto oro brillante, illumina la tavola di stelle.



I segnaposto in Kurame® dall'effetto brillante, estremamente versatili e facilmente coordinabili ad ogni tovagliolo Natalizio.

VENTIDUE S.R.L.
Via Mons. G. Babolin, 13
35024 Bovolenta (PD)
TEL. +39 049 5855295
info@ventiduegroup.com

Visita il nostro sito ventiduegroup.com
e scopri la Christmas Collection

Presentiamo in questo mese una bella realtà siciliana, nota ben oltre i confini della loro città. Siamo con Giuseppe, Luigi ed Emanuele, i tre fratelli Lo Faro che da ben 40 anni conducono la loro attività ristorativa in Corso Sicilia a Paternò. Come i più, sono partiti in tenera età dalla gavetta, aiutando esperti maestri pasticceri, imparando l'arte e diventando a loro volta degli ottimi maestri professionisti.

I fratelli

Lo Faro

ed il loro storico bar pasticceria

a Paternò, alle pendici

dell'**Etna**

di Caterina Orlandi

Paternò è una città di quasi 40mila abitanti dell'entroterra etneo; qui tutti si conoscono e i Lo Faro sono apprezzati per la loro maestria in tutta la Valle del Simeto e nella Piana di Catania, zone circostanti. Non lontano e sempre ben visibile s'eleva maestoso l'**Etna** detto anche Mongibetto o *Muncibeddu*, termini di antica origine rimasti d'uso comune per molto tempo e qualcuno continua a chiamare l'Etna con questo appellativo. Si dice che il nome *Muncibeddu* derivi dal latino *Mulciber*, uno degli epiteti con cui veniva chiamato dai latini il dio Vulcano, che, secondo il mito, abitava proprio nelle infuocate caverne di questo vulcano.

IN FOTO
Il Vulcano
Etna



Professional

Nuove soluzioni professionali

per velocizzare le operazioni in cucina!

Stacca

Spray staccante



400 ml

Dora

+ Dora Facile

Spray per prodotti da forno



190 ml

Decora

+ Gelatina

Spray per dolci



190 ml

In pochi secondi una nebulizzazione omogenea per:

- ungere facilmente stampi da forno,
- dorare la superficie di un prodotto,
- ricoprire con gelatina.

Ideale anche per Vegetariani



Senza Glutine



www.cameo-professional.it



Lungo le piane di questo vulcano ancora attivo, che accompagna la vita della popolazione locale, crescono olive, funghi porcini, viti e il celebre pistacchio, introdotto dagli Arabi, che ha trovato nella ducea di Bronte il suo habitat ideale e ormai da tempo è uno degli ingredienti tipici della pasticceria siciliana. Anche i fratelli Lo Faro lo utilizzano nella loro produzione, che ovviamente non può essere tutto di Bronte, poiché la produzione del Pistacchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) di Bronte non è sufficiente per le richieste del mercato. Ma torniamo alla famiglia Lo Faro. Entrando nel loro Bar Pasticceria e si ha l'impressione di ritornare indietro nel tempo: grandi spazi, molti tavolini e sedie dove poter passare del tempo spensierato consumando cannoli con ricotta di pecora siciliana DOP, i dolcetti di marzapane, i torroncini morbidi per i quali sono conosciutissimi e che vengono soprattutto consumati durante



IN FOTO
Il famoso
panettone
"Mungibeddu"



IN FOTO
I fratelli
Lo Faro
da piccoli



la **Festa di santa Barbara**, festa religiosa dedicata alla patrona della città, originaria di Nicomedia, in Bitinia (l'attuale İzmit in Turchia) e martirizzata secondo la tradizione nel 306 dal padre Dioscuro.

Nel corso del tempo i fratelli Lo Faro si sono specializzati anche nella produzione di **panettoni**, che tradizionalmente sono un dolce natalizio del nord Italia, ma che hanno saputo interpretare al meglio arricchendo con prodotti siciliani, ripieno di crema al pistacchio, cioccolato o mandorle. Il loro panettone al pistacchio è stato dedicato al caro vulcano e reca il nome di **Mungibeddu**.

La ricetta dei panettoni viene tramandata e custodita gelosamente: solo uova freschissime a pasta gialla, burro e farina di tipo 0 per dolci, le materie prime devono essere di prima qualità.

Dai VALORE
alla tua produzione con le
FARINE BIOLOGICHE
per pizza, senza rinunciare
ad un'ottima lavorabilità
della pasta.



AFFIDATI A MOLINO COSMA, MIGLIORA E CRESCI ASSIEME A NOI!
CONTATTACI PER FREQUENTARE LA NOSTRA ACADEMY



SCOPRI TUTTE LE NOSTRE
FARINE SU MOLINOCOSMA.COM

MOLINO COSMA



La tradizione vuole che il dolce milanese sia stato portato presto nella Conca d'Oro e il primo ad introdurlo in Sicilia si dice sia stato Nicola Fiasconaro, figlio di un noto pasticcere di Castelbuono, borgo medievale nel palermitano.

Circa vent'anni fa **Nicola Fiasconaro** decise di seguire un corso di pasticceria a Venezia, presso l'allora maestro pasticcere Gioacchino Alemagna, dal quale apprese i fondamenti della produzione del panettone, rimanendo affascinato da questo dolce tipico lombardo, tanto che decise, tornato a Castelbuono, di proporre al padre di iniziare la produzione di un panettone siciliano. La differenza risiedeva nella fase di cottura del panettone, dove veniva usata la manna, ingrediente tipico dei Monti Nebrodi e presente nella cucina siciliana. La produzione, già nei primi anni, raggiunse livelli mai visti, decretando il successo del panettone siciliano Fiasconaro, non solo al sud ma in tutto il mondo. Già da allora, Fiasconaro cercò di reinventare la ricetta originale in vari modi e in molti seguirono il suo esempio.



SOPRA
Giuseppe
Lo Faro

LE AZIENDE INFORMANO



Datterini Gialli Cirio Alta Cucina:

Il colore più Dolce per Chef e Pizzaioli

CIRIO ALTA CUCINA
numero verde 800 885030
servizioconsumatori@ccci.it



www.cirioaltacucina.it

Vanno a nozze con piatti a base di pesce e frutti di mare e sono l'ideale per esaltare la fantasia e la creatività delle pizze gourmet. Parliamo dei Datterini Gialli Cirio Alta Cucina, un'importante novità nel mondo della ristorazione alla ricerca di nuovi gusti intensi e profumati capaci di conquistare i palati dei clienti. Con la loro estrema dolcezza naturale, caratterizzati da una polposità e una cremosità uniche, i Datterini Gialli Cirio Alta Cucina provengono dalle migliori coltivazioni del Mezzogiorno d'Italia, di cui preservano profumi e gusti autentici. Raccolti al giusto grado di maturazione e lavorati entro poche ore, rappresentano un'eccellenza del pomodoro 100% italiano che Cirio Alta Cucina è in grado di garantire a chef e pizzaioli

professionisti, forti anche dell'approvazione da parte della Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.). Sono due le varianti di gusto in cui si presenta questa nuova linea per la ristorazione: Datterini Gialli interi al naturale. Dal colore giallo vivace, hanno una polpa cremosa di grande dolcezza, perfetti per preparazioni veloci a base di pesce e frutti di mare, oltre che per farcire pizze dall'aspetto sempre più invitante.

Datterini Gialli interi in succo. Immersi nel succo di datterino giallo per un gusto ancora più avvolgente e deciso, con la loro naturale dolcezza valorizzano ogni preparazione a base di pesce e sono eccellenti sulla pizza. I Datterini Gialli Cirio Alta Cucina sono disponibili in latta da 1 kg con la pratica apertura a strappo.



Cerutti Inox
WWW.CERUTTINOX.COM



AL TUO FIANCO IN OGNI BATTAGLIA

La pala realizzata per i veri professionisti della pizza. Pratica, resistente, leggera e dal design unico e inconfondibile.

Ma lo conosciamo davvero l'olio d'oliva italiano?

di Giampiero Rorato

Un prodotto straordinario da conoscere e far entrare sempre più nelle famiglie e nella ristorazione, ma quello dell'olio d'oliva è un mondo complesso per cui occorre avere alcune precise conoscenze di base.

L'olio extravergine d'oliva è uno dei grandi e invidiati gioielli dell'agroalimentare italiano, un prodotto di altissimo valore alimentare, ricco di sostanze preziose per la salute, ricercato dai più raffinati gourmet di tutto il mondo. Noi italiani questo stupendo prodotto della terra e del sapiente lavoro dell'uomo l'abbiamo in casa, dal Friuli Venezia Giulia al profondo Sud dello stivale.

Eppure lo conosciamo poco, come si vede dagli scaffali di molti supermercati dove il vero e serio olio extravergine d'oliva italiana, in particolare quello DOP, è in un angolo, quasi ignorato e abbandonato, per lasciar spazio a oli di scarsa qualità e a "oliacci" a dir poco vergognosi, venduti anche a meno di 3 euro alla bottiglia.

In realtà, quel piccolo spazio riservato all'olio extravergine d'oliva negli ultimi tempi si è un po' allargato, con una certa scelta di oli extravergini di qualità, anche

DOP, ma mi chiedo: ciò è avvenuto perché è aumentata la richiesta o perché il supermercato vuole mostrare di avere anche dell'ottimo olio evo?

In verità il vero business lo fanno gli altri oli, quelli scarsi e gli "oliacci" e mettere qualche bottiglia di olio evo di pregio credo non sia altro che un modo per "darsi un tono", più che il desiderio di venderlo.

Ho scritto, calcando chiaramente la mano, "oliacci", cioè oli d'oliva poco credibili, falsi, a volte anche pericolosi, perché è assolutamente impossibile vendere un litro di buon olio extravergine d'oliva mediamente a meno di 6-7 euro se pugliese, ma non meno di 10 euro al litro altrove e se lo si vuole DOP, quindi sicuro italiano e prodotto secondo un severo disciplinare controllato, non può essere venduto normalmente a meno di 15-18 euro (salvo che sia in vendita promozionale).



| I prezzi e la DOP

Relativamente al prezzo dobbiamo sapere che in Puglia una pianta può arrivare a produrre anche 150 kg di olive (in Umbria si hanno mediamente 15-20 kg di olive per pianta) e in Puglia, salvo casi davvero speciali, data la quantità di olive per pianta, la raccolta non può esser fatta a mano ma è automatizzata. In Umbria, in Abruzzo, nel Trevigiano, in Friuli Venezia Giulia e in diversi altri territori italiani, per quanto agevolata da pettini, la raccolta rimane sempre manuale.

E ora chiariamo bene cosa significa per un olio extravergine d'oliva la qualifica europea DOP (Denominazione di Origine Protetta). Non tutti sanno che DOP non significa "sicuro italiano", ma "sicuro di quel limitato territorio specifico". Se io leggo in etichetta "olio italiano" sia le olive che la trasformazione devono esser italiane, salvo indicazioni mendaci ovviamente, mentre, ad esempio, DOP Umbria Colli Assisi Spoleto, significa che l'olio evo che porta questa qualifica nasce da olive prodotte in un territorio che va da Assisi a Spoleto (comprendendo pure il territorio che va da Gubbio fino a Terni). Quindi ogni DOP certifica una provenienza geografica più ristretta rispetto a "italiano" e richiede delle caratteristiche chimi-

che più stringenti rispetto ad olio evo normale. Ad esempio la DOP Assisi Spoleto esige nel disciplinare che l'olio evo abbia una acidità massima 0,65% rispetto allo 0,8% dell'extra vergine normale).

Ogni DOP ha delle caratteristiche precise. Prendiamo ad esempio la DOP Assisi Spoleto: ha delle caratteristiche precise sia riguardo alle varietà di cultivar - Moraiolo in misura non inferiore al 60%; Leccino e Frantoio, presenti da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 30% e possono, altresì, concorrere altre varietà fino al limite massimo del 10% -, sia riguardo alle quantità di olive prodotte (sempre nella DOP Assisi Spoleto non può superare kg 5000 per ettaro per gli impianti intensivi). La resa massima delle olive in olio non può superare il 21%, come anche alle caratteristiche dell'olio, puntigliosamente indicate nel disciplinare di produzione, è chiaro che il prezzo varia da una DOP all'altra, per cui, restando nell'esempio dell'olio DOP Assisi Spoleto, è evidente che è possibile trovare degli oli DOP che sul mercato costano meno (ad es. La DOP "Terre di Bari, ammette una produzione di olive per ettaro doppia della DOP Umbria Assisi Spoleto, cioè 10.000 Kg per ettaro).



A proposito di oli extravergini d'oliva

Poi occorre fare molta attenzione acquistando nei supermercati dell'olio extravergine d'oliva. Infatti può esserci dell'olio evo di decente qualità, ma non italiano (definito genericamente di produzione europea), ottenuto da miscele di oli esteri, a prezzi contenuti, bottiglie che spesso si confondono con quelle degli oli da evitare.

Nelle bottiglie di olio non DOP bisogna quindi leggere attentamente l'etichetta; infatti o c'è la dicitura «miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea», oppure «miscela di oli di oliva non originari dell'Unione europea» oppure «miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea e non originari dell'Unione». Naturalmente queste miscele possono contenere oli buoni ma anche «oliacci» ed aiuta a capirlo anche il loro prezzo, per cui si può sempre incorrere, con quest'olio, in brutte sorprese.

Ed è proprio in queste tipologie di oli che indagano con più insistenza gli organi dello Stato, a cominciare dalla Guardia di Finanza e scoppiano gli scandali fatti conoscere, ma non sempre, dai media. Quindi attenzione; il prezzo è lo specchietto che attira, ma chi cerca del buon olio extravergine d'oliva, si orienti possibilmente su quello italiano, meglio ancora sulle DOP e se il prezzo è troppo basso in genere l'olio non è di elevata qualità (a meno che non si tratti di offerte speciali).



UN CUORE D'ORO



È ARRIVATO
L'OLIO NUOVO 2020

Solo da una scrupolosa selezione delle migliori olive 100% italiane e da una lavorazione sapiente del prodotto estratto a freddo può nascere un'autentica eccellenza di qualità certificata: Redoro, l'extravergine d'oliva che unisce gusto, tradizione e amore.

www.redoro.it

FRANTOI
REDORO
DAL 1895

Redoro srl - Via G. Marconi, 30 - 37023 Grezzana, Verona - Italia - Tel. +39 045 907622

Il Cardamomo

Spezia sensuale, calda,
intensa, particolarmente
amata e ricercata
dai re di Babilonia

10

di Giampiero Rorato





Si racconta che il cardamomo, dopo lo zafferano e la vaniglia, sia la spezia più ricercata, inseguita e pagata dagli antichi commercianti e più richiesta dalle classi più elevate del passato. Ancora nel Medioevo una manciata di cardamomo costava quanto la paga di 18 mesi di un lavoratore comune e ciò basta per capire quanto fosse importante e costoso. Originaria dell'India meridionale e dello Sri Lanka, è usata e apprezzata in India da oltre duemila anni ed era conosciuta in Grecia già nel IV sec. a.C coi nomi di amamon e kardamomon, da cui il nome attuale.

Per la sua diffusione nel Vicino Oriente, in Nord Africa e nell'Europa meridionale il merito va ascritto alle carovaniere arabe, mentre nei Paesi del Nord Europa fu fatta conoscere dai Vichinghi che l'andavano ad acquistare, come ricorda Gaz Hildebrand in "The grammar of spice", 2017, direttamente a Costantinopoli, città che assieme ad Alessandria d'Egitto era uno dei porti d'arrivo delle spezie orientali.

Attualmente l'India resta il maggior produttore di cardamomo, che è pure prodotto in Guatemala, Papua Nuova Guinea, Sri Lanka e Tanzania.



IL GUSTO
DELLE SPEZIE

La pianta

I baccelli del cardamomo sono a forma di lanterna e sono i frutti essiccati di una pianta perenne denominata *Elettaria Cardamomum*, appartenente alla famiglia dello zenzero che cresce nelle foreste pluviali dell'India meridionale. La pianta produce alti germogli che spuntano da un rizoma che cresce sotto terra e dà vita a un grappolo di frutti verdi che espandono attorno l'intenso profumo tipico della spezia che è dato dai frutti essiccati (i baccelli). Nel momento in cui questi frutti verdi maturano i semi collosi in essi contenuti da bianchi diventano prima di color marron e poi neri, sviluppando una serie di sentori che si associano a quello primario del cardamomo. E sono pimento, eucalipto, sassofrasso e pepe. I semi contengono numerosi oli essenziali, fra cui terpinene, limonene e cineolo, ricco di antiossidanti. L'insieme di tutte queste essenze dà un aroma molto intenso che s'espande per la foresta.

L'impiego

Da quanto appena esposto, appare chiaro che il cardamomo ha una grande varietà di sapori, dal forte e affumicato al dolce e floreale, con sentori di limone, ragion per cui è stato impiegato dalle popolazioni dell'India meridionale, e continua ad esserlo, sia per i piatti salati che per quelli dolci. È comunque una spezia molto potente e chi fosse andato in India o in Sri Lanka l'avrebbe trovata nel riso pilaf, assieme ad altre spezie come le stecche di cannella, i chiodi di garofano, il cumino, il pepe in grani.

Nei Paesi arabi i semi di cardamomo sono impiegati per aromatizzare il caffè (vengono messi nel becco della caffettiera araba al momento di servirlo).

Nella cucina scandinava, ereditata dai Vichinghi, si utilizza nelle cotture al forno, per aromatizzare le polpette e nei liquori. In Svezia sono famose le ciambelle al cardamomo (*Kardamomma bulle*).

Nella nostra cultura alimentare, per chi ama l'esotico e i sapori aromatici forti, il cardamomo può essere abbinato a macedonie di frutta, ma anche a carni di animali da cortile, allo yogurt, alla cioccolata e al caffè, assieme alle altre spezie da noi più diffuse, come zenzero, zafferano.



TUTTOFOOD MILANO

International
Food Fair



fieramilano 17-20 may 2021

Adding value to taste

MEAT/GROCERY/SEAFOOD/DAIRY/FRUIT/WINE/DRINK/SWEET/HEALTH
/DIGITAL/PASTA/OIL/FROZEN/WORLD/SERVICES&MISCELLANEOUS

ITA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO

Ristorante Alla Lunga

*si vince anche
a tavola!*

di Virgilio Pronzati

Il centro storico di Genova si è arricchito di un altro valido ristorante. Dove? In Vico Giannini, noto solo a chi ci abita o ci lavora, sito a due passi da Piazza Caricamento, oltrepassando i portici di Sottoripa, i più antichi porticati pubblici d'Italia costruiti tra il 1125 e il 1133 per volere dei Consoli di Genova, per incrementare i commerci portuali e cittadini con la nascita di magazzini, negozi e botteghe artigiane. Appena terminati i lavori, via Sottoripa e piazza Caricamento divennero subito i luoghi più frequentati dai genovesi. Oggi, anche se un po' sbiaditi dal tempo, mantengono ancora un certo fascino e vitalità commerciale, in primis con l'Acquario e poi, la presenza di botteghe artigiane, bar e soprattutto trattorie e ristoranti. Attività che hanno contribuito concretamente a cambiare in meglio il volto del centro storico, facendo diminuire o

allontanando, la presenza di spacciatori e furfanti di ogni genere. Ai titolari di questi esercizi, le autorità cittadine dovrebbero dargli una medaglia o meglio, ridurgli tasse e balzelli! Parliamo del ristorante Alla Lunga, aperto nell'ottobre del 2019 dai fratelli Ruggero e Tommaso Di Luca. Già dal nome suscita curiosità: un riferimento al tipico tonno o al noto proverbio? Probabilmente entrambi. Ma c'è di più parlando dell'autore dei piatti, lo chef Ruggero Maria Di Luca. Un ragazzo di soli venticinque anni diplomato all'IPSSAR Marco Polo di Genova (fucina di personale qualificato per i settori ristorazione e ospitalità) ma con esperienze gastronomiche maturate sul campo, sia sulle navi della Costa Crociere che in noti locali della Sardegna, Liguria e di altre regioni. Non solo. Se i tempi di cottura e variazioni nella realizzazione dei piatti sono nozioni imparate quotidianamente

lavorando, la creatività e l'armonia tra aromi, sapori e colori, sono innate doti del cuoco, in questo caso del simpatico e professionale Ruggero. Il locale, per motivi strutturali, si dispone su vari spazi, con numeri civici che vanno dal 10, 12 e 14 rosso; quest'ultimo da accesso al locale. Superato l'ingresso, una sala un po' spenta di media ampiezza con alcuni tavoli, con a sinistra il desk con la cassa e dietro, la cucina a vista. Di fronte i servizi. Scendendo cinque scalini vi troverete nel cuore del locale ricavato da medievali cantine, intelligentemente riattate con un mix di buon gusto, genialità e fantasia dedicato a Genova e a Fabrizio De André. Soffitto con volte a botte in pietra e mattoni, colonne quadrate e muri in pietra, caratterizzati da ardesie con incisi i testi delle canzoni del cantautore genovese. Le golosità create giornalmente con scelte basi da Ruggero spaziano prevalentemen-

A SINISTRA
L'ingresso
del ristorante



saltati con bisque di crostacei e crumble di pistacchio di Bronte; Malloreddus in Black fatti in casa con scorfano, gambero rosa e vongole veraci; Malloreddus fatti in casa, zafferano, salsiccia e pecorino; Tagliata di tonno mediterraneo con cipolla di Tropea croccante e salsa di capperi; Un fritto da dieci (e lode); La zuppa di pesce; maialino sardo, mirto, film ferro, frutti rossi e belga amata; Faraona a bassa temperatura, purée di patate viola e mostarda cremonese. A questi piatti, ci sono da aggiungere quelli del fresco del giorno: pesci alla griglia, alla vernaccia e a sale; calamari e seppie alla griglia e in frittura; aragosta e astice bolliti, alla griglia e alla catalana; scampi e gamberi rossi e viola crudi e alla catalana. Infine ostriche e tartufi di mare. Dulcis in fundo, i dessert. Panna cotta, Cheesecake pere e cioccolato, Tortino al cioccolato, Semifreddi, Meringhe della casa ed altre sorprese. Ad accompagnare questo ben di Dio, non molti vini ma di qualità. Circa cinquanta etichette suddivise in 25 bianchi di otto regioni (con prevalenza liguri e sardi), cinque rossi, ed altrettanti rosati e spumanti. Infine parliamo del conto. Un pranzo (o una cena) con quattro ricche portate (dall'antipasto al dolce) si aggira mediamente sui 54-59 euro ben spesi (compresi i 3 euro del coperto e la flute di Prosecco). Con una buona bottiglia di vino ci sono da aggiungere 20-22 euro.

SOTTO
Il fritto

te sul fresco pescato, dedicate a De Andrè, alla Liguria e Sardegna. Dalla cucina varie e invitanti proposte. Menù dello chef a 50 € esclusi i vini: Entratine di Ruggero, Il crudo (trionfo di pesci e crostacei), Spaghetto quadrato con riccio e muggine, Crostacei alla Catalana, Sentore di basilico (nel dessert). Scegliendo alla carta: Tartare di ombrina, agrumi, sale affumicato e olio di prugna biologico; Calamaro mediterraneo, pomodoro canone, sedano ghiacciato e le due bottarghe; Tentacolo di polpo in doppia cottura, crema di melanzane affumicate e pomodoro confit; Il riflesso del cotto e del crudo (pesci, molluschi e crostacei); Gazpacho di pomodoro pachino, tagliolini di zucchine al timo e scaglie di ricotta mustia; Risotto carnaroli mantecato con asparagi, calamari spillo, nocciole e chips di asparagi; Tagliolini semi integrali, gamberi rossi e maggiorena; Ravioli fatti in casa ripieni di ricciola,





SOPRA
Il crudo di mare

Con un antipasto ed un secondo di buon livello si può spendere anche 25-27 euro.

La via di Sottoripa, detta anche portici di Sottoripa o semplicemente Sottoripa (*Sotorîa* o *Sotorîva* in genovese), è una strada pedonale porticata situata nel centro storico di Genova. La via fu detta "di Sottoripa" perché il mare arrivava a lambire i portici, le cui fondazioni si trovavano al di sotto del livello del mare, e quindi letteralmente "sotto la ripa". Il termine *ripa* (*riva*) indicava la banchina portuale principale dell'antico porto di Genova, distinguendolo dalle tante piccole cale della riviera ligure (cioè il tratto di costa, o riviera appunto, indicata in lingua originale come *rivêa* o *ripétta*).

I portici di "Ripa Maris", in seguito detti di Sottoripa, sono i più antichi porticati pubblici di cui si abbia conoscenza in Italia: vennero infatti iniziati fra il 1125 e il 1133 per iniziativa dei consoli del Comune, che avviarono, con apposito lodo consiliare, un'operazione urbanistica pianificata nei minimi dettagli. All'epoca della loro costruzione il mare occupava l'area delle

odierne piazza Caricamento e via Turati, arrivando a lambire le fondazioni delle case della zona chiamata Ripa e quindi i portici erano direttamente affacciati sul porto, protetti dalle mareggiate da bassi argini in pietra.

La via, divenuta da subito uno dei luoghi più frequentati della città, fu realizzata espressamente per creare gli spazi necessari ai commerci portuali, e ospitava negozi, botteghe artigiane e magazzini in cui venivano stipate le merci appena sbarcate dalle navi o in attesa di essere spedite oltremare. Le merci venivano movimentate dai camalli, gli scaricatori del porto che trasportavano i carichi dalle navi fino alle banchine e ai magazzini.

Con questa iniziativa i Padri del Comune affermavano i diritti pubblici su una zona strategica per lo sviluppo della città, sottraendola ai privati, che erano autorizzati ad occupare gli spazi pubblici pagando una gabella alla pubblica amministrazione. Le famiglie della nobiltà mercantile costruirono case a schiera al di sopra delle botteghe affacciate sul porticato. La costruzione della "Ripa Maris" fece anche da polo di attrazione per le nascenti con-

sorterie legate alle stesse famiglie nobili, che nei decenni tra il XII e XIII secolo si insediarono nelle vie retrostanti; tra queste alcune rimaste attive sulla scena politica genovese nei secoli successivi, quali Dalla Volta, De Mari, Doria, Fieschi, Grimaldi, Usodimare, Vento e Zaccaria.

Sottoripa fu descritta nel 1432 da Enea Silvio Piccolomini, il futuro papa Pio II, in visita a Genova, come "un porticato lungo mille passi dove si può acquistare ogni merce.". Con l'ampliamento dei moli la via nel tempo si allontanò progressivamente dal mare con il quale perse definitivamente il suo naturale rapporto nel XVII secolo, quando la costruzione delle "Mura nuove" separò la città dal porto e venne del tutto colmato il bacino portuale prossimo al porticato. Perso ogni contatto diretto con il mare, i portici e le attività commerciali andarono incontro a un periodo di decadenza fino alla metà dell'Ottocento, quando con la creazione di piazza Caricamento sull'area antistante la palazzata della Ripa, il tratto nord-occidentale del porticato venne restaurato da Alfredo d'Andrade. Con questo intervento la zona recuperò la vitalità commerciale di un tempo.

Un altro intervento fu realizzato nel 2004, in occasione della manifestazione Genova capitale europea della cultura, quando vennero restaurate le facciate dei palazzi della Ripa. Oltre al miglioramento dell'estetica dei palazzi questo intervento

ha avuto anche ricadute positive sulla riqualificazione della zona di Sottoripa e delle aree adiacenti del centro storico.

La strada, lunga in origine circa 900 m (3613 palmi genovesi), ha oggi uno sviluppo di circa 500 m, di cui 300 m corrono al di sotto della palazzata che costituisce il fronte a mare del sestiere della Maddalena, tra via al Ponte Reale e via al Ponte Calvi e prosegue a levante nel sestiere del Molo fino a piazza Cavour. Un ulteriore tratto

Sui muri che li circondano, i loro testi sono incisi su lastre di ardesia, mentre il locale, situato in un tipico caruggio vicino a piazza Caricamento, si presenta subito nella sua particolarità con un soffitto coperto da volte a botte, colonne e muri in pietra.

SOTTO A SX
Lo Chef Ruggero
al centro tra due
collaboratrici

SOTTO A DX
L'interno
del ristorante





Sfincione e scacciata:

la Sicilia dello street food



di Caterina Vianello

La tappa del mese di novembre del nostro viaggio in Italia attraverso le specialità dello street food regionale è la Sicilia; ci fermeremo in particolare in due città, Palermo e Catania, per assaggiare altrettante specialità dalle origini antiche che oggi sono prodotti imprescindibili non solo per gli abitanti delle due città, ma anche per chiunque le voglia visitare: lo sfincione e la scacciata. Lo sfincione è uno dei simboli della gastronomia palermitana: inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT), deve il nome al latino spongia e al greco spòngos, ossia "spugna" (alcuni ne ricollegano l'etimologia all'arabo isfan col quale si indica una frittella di pasta addolcita con il miele), ad indicarne la consistenza soffice e morbida. A metà strada tra il pane e la focaccia, ha origini povere e legate alle festività natalizie: l'obiettivo era infatti quello di arricchire il pane "schittu" (cioè senza condimenti) con ingredienti che dessero maggiore sapore e sostentamen-

to. Secondo la tradizione lo "inventarono", attorno al XVIII secolo, le suore del monastero di San Vito, che lo elessero a loro piatto simbolo. L'apprezzamento fu tale che lo sfincione uscì ben presto dalle mura del convento per conquistare vicoli e popolo, tant'è che divenne ben presto non solo protagonista delle strade con i venditori ambulanti (soprattutto quelli di Porta Sant'Agata) che per venderlo e attirare gli acquirenti ne declamavano la bontà, ma anche della vita contadina, costituendo per molti agricoltori il pranzo vero e proprio.

Slegato ormai da ogni riferimento con il tempo della festa (anche se è pur vero che durante il periodo natalizio il consumo sale), lo sfincione oggi è un cibo quotidiano, comune.

L'impasto è molto simile a quello della pizza napoletana: farina rimacinata di grano duro, farina 00, acqua, lievito di birra, sale e olio extravergine d'oliva. La resa però è molto più alta e morbida di quella di una pizza. Caratteristico e tipicissimo, il condimento è rappresentato da sugo di pomodoro, acciughe, caciocavallo e origano. Il tocco inconfondibile, finale, è il pangrattato cosperso in superficie, sopra il condimento. Ne esiste anche una variante bianca (che rimanda alla ricetta originale, prima cioè dell'introduzione del pomodoro), che identifica il quartiere di Bagheria, per il quale lo sfincione bianco ha un significato ancora molto sentito. Piatto principale del menu che precede ogni festa natalizia (Immacolata, Natale, Capodanno ed Epifania), ha forma circolare o quadrata, condita prima di essere infornata con sarde salate, cipolla, formaggio (pecorino fresco, tuma o primosale) e soprattutto mollica, essenziale per dare allo sfincione bagherese un'identità propria: i puristi affermano che la mollica debba essere ottenuta da pagnotte rafferme, comprate apposta 3 o 4 giorni prima. In passato lo sfincione bagherese doveva rigorosamente essere cotto nel forno a legna, pubblico: le massaie portavano il proprio sfincione al proprietario del forno almeno fino alla metà del '900.



Da Palermo ci spostiamo a Catania per la scacciata (cioè schiacciata), altro prodotto da forno tipico siciliano, farcito, che risale - secondo le cronache - al XVII secolo e tradizionalmente consumato dai contadini durante le feste natalizie. Piatto popolare, ascese di grado quando Francesco Rodrigo Moncada, principe di Paternò, nel 1763 volle che fosse presentata sulla sua tavola a Natale. L'impasto è preparato con farina di semola, lievito, sale, zucchero e olio extravergine d'oliva. Non ha farcitura in superficie, ma si caratterizza per un ripieno che - nella versione più semplice - è rappresentato da pomodori freschi non troppo maturi, tumo, basilico e pepe. Altre versioni la vogliono ripiena di acciughe, broccoli, salsicce, cavolfiori e patate lesse. L'abilità nel prepararla risiede nella capacità di conferirle, in cottura, colore

bronzeo e, nella preparazione, un ripieno compatto, asciutto e morbido. Imprescindibile la forma, che deve essere ovale, a ricordare le teglie di terracotta nelle quali, originariamente, veniva cucinata. Pur essendo possibile una preparazione domestica sia per lo sfincione che per la scacciata, il consiglio è quello di consumarli come street-food: la cottura in un forno adatto e l'assaggio per le strade siciliane rappresentano sicuramente un valore aggiunto.

IN FOTO
Catania e il
suo antico
teatro
romano





Una Pizza per tutti

GRECI

**INDUSTRIA ALIMENTARE
S.P.A.**

Via Traversante Ravadese, 58
43122 PARMA
Tel +39 0521 606369



Greci Non Solo Buono realizza da sempre prodotti che tengono conto delle specifiche e differenti esigenze alimentari con particolare attenzione ad allergie ed intolleranze al glutine ed al lattosio, avendo cura di garantire anche l'aspetto salustistico complessivo.

Dal 2011 l'azienda è iscritta nell'albo fornitori dell'Associazione Italiana Celiachia AIC grazie ad un'attenta gestione degli allergeni all'interno dello stabilimento e ad una scrupolosa selezione dei fornitori. Nel prontuario AIC dedicato alla ristorazione sono stati inseriti oltre 100 dei nostri prodotti, tra questi oltre alle farciture, la nostra base Base Pizza senza Glutine e Senza Lattosio, una base pizza con caratteristiche di struttura e nutrizionali uniche sul mercato.

BASE PIZZA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

La nostra Base Pizza senza Glutine e senza Lattosio contiene ingredienti di altissima qualità ed è preparata con una tecnica esclusiva partendo da un impasto lievitato 48 ore che la rendono estremamente gustosa, fragrante e digeribile.

La nostra Base Pizza è priva di allergeni (no uovo, no lattosio, no soia) e presenta delle caratteristiche nutrizionali di qualità grazie all'elevato contenuto di fibre vegetali e al ridotto apporto di zuccheri,

oltre alla presenza di preziosi oligoelementi derivanti dall'utilizzo di acqua di mare nell'impasto.

RICETTA: GIARDINO DEL SOLE

Ingredienti e Procedimento:

- Base pizza Senza Glutine e Senza Lattosio
- Pomodori del Sole 30 g
- Mozzarella 80 g
- Tuttocarciofi 80 g
- Pecorino Romano 20 g
- Prosciutto cotto 6 fette
- Carciofi a spicchi con gambo Natura Colta n°6
- Pomodorini ciliegini sfiziosi 25 g
- Pane raffermo
- Condimento di olio evo all'aglio selvatico
- Germogli

Togliere la Base dalla vaschetta e riporla nella teglia in alluminio in dotazione. Farcire con Tuttocarciofi e la mozzarella, infornare. Fuori forno completare con gli Spicchi di carciofo con gambo, i Pomodorini ciliegini e le fette di prosciutto cotto. Al centro disporre un Pomodoro del Sole tagliato a metà. Guarnire con scaglie di Pecorino Romano, germogli e del crumble di pane preparato facendo tostare in padella con il Condimento di olio evo all'aglio selvatico.

Straordinarie
proprietà
e benefici
di un Supercibo:
i Legumi

Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

I legumi fanno parte della famiglia delle leguminose (Fabacee) è una delle più ricche per numero di specie, possono essere spontanee o coltivate, hanno una diffusione molto ampia e la capacità di adattarsi ad ogni clima. Sono dei vegetali che presentano un baccello e le radici hanno delle cavità (tubercoli radicali) per accogliere dei batteri (*Rhizobium leguminosarum*) indispensabili per la crescita della pianta. La grande famiglia dei legumi comprende 650 generi, per un totale di circa 12.000 specie.

I legumi si dividono in tre sottofamiglie:

Faboideae (o Papilionoideae), a questa categoria appartengono: la fava, la soia, il pisello, il cece, il fagiolo, la lenticchia e l'arachide.

Caesalpinioideae, in questa sottofamiglia troviamo legumi come il carrubo e il tamarindo. Questi legumi sono diffusi nella zona tropicale o subtropicale.

Mimosoideae, anche questi diffusi nella zona tropicale o subtropicale. Fanno parte di questa categoria i legumi come Acacia e Mimosa.

Oltre ad essere estremamente versatili in cucina - pensiamo alla tradizione messicana, alle zuppe, agli stufati, così come alle insalate o alle salse - i legumi sono ricchi di importanti principi nutritivi. In generale, sono ricchi di fibre, folati e magnesio, sono un cibo molto magro e privo di colesterolo. Molti studi hanno dimostrato la loro capacità di ridurre il rischio d'insorgenza di alcuni tipi di cancro, e il tutto ad un costo super conveniente.

I fagioli e le altre leguminose sono anche un'ottima fonte di ferro, per quanto alcune specie possono fornirne quantità maggiori rispetto ad altre.

I legumi sono anche noti per essere un'ottima fonte di proteine. La stragrande maggioranza delle varietà presenti sul mercato contiene circa 2 grammi di proteine per ogni 30 g di legumi. Per fare il pieno di tutti e nove gli aminoacidi essenziali, è sufficiente abbinare i legumi ai carboidrati. In questo modo infatti, si sopperisce agli aminoacidi mancanti nei legumi. I legumi più che "la carne dei poveri" come venivano definiti un tempo, si potrebbero chiamare "la carne delle persone sane".

Oltre ad essere estremamente proteici, i legumi contengono una generosa dose di fibre. Una tazza di lenticchie cotte, per esempio, contiene circa 16 g di fibre, quasi il 64% del fabbisogno giornaliero raccomandato. Un alto apporto di fibre è molto indicato per facilitare la digestione, soprattutto per chi soffre di stipsi. Oltre a garantire un senso di sazietà duraturo, il consumo dei legumi favorisce la perdita di peso. Uno studio longitudinale pubblicato sul *Journal of the American College of*

Nutrition, ha monitorato l'alimentazione di 1.475 persone nel corso di 4 anni. Dai risultati è emerso come coloro che consumavano regolarmente i legumi erano più magri e possedevano un rischio di obesità ridotto del 22% rispetto a chi li evitava.

Altre evidenze scientifiche ci dicono che i legumi sono molto indicati per contrastare l'ipertensione e abbassare i livelli dei trigliceridi.

Infine, i legumi possiedono anche molte proprietà antiossidanti e antinfiammatorie. L'alto contenuto di fibre presente nei legumi, rallenta l'assorbimento degli zuccheri. Coloro che mangiano regolarmente i legumi presentano livelli glicemici più bassi rispetto a chi li evita, come evidenzia uno studio del 2014 condotto su un campione di 2.000 persone. Contengono anche il triptofano, sostanza che ci aiuta a sintetizzare serotonina e melatonina, gli ormoni che aiutano a dormire.

I legumi sono dei supereroi nutrizionali, purtroppo non privi di piccoli difetti. Primo fra tutti la flatulenza. Questo succede perché i legumi, in particolare i fagioli, contengono naturalmente zuccheri quali il rafinosio ed il stachiosio che risultano indigeribili per l'organismo umano e che rimangono nell'intestino crasso dove i batteri li portano a fermentare e, di conseguenza, rilasciano una certa quantità di gas. Per ovviare a questo inconveniente, basta mettere i legumi secchi in ammollo per alcune ore. In questo modo gli zuccheri verranno scissi ed assimilati più facilmente. Allo stesso modo, i fagioli in scatola sono più facili da digerire se vengono sciacquati e drenati prima di essere serviti. Un altro piccolo accorgimento riguarda la presenza dei cosiddetti "antinutrienti", ovvero sostanze naturali che possono interferire con l'assorbimento dei principi nutritivi benefici. Il più comune tra gli antinutrienti è l'acido fitico, che troviamo in diversi alimenti



LA SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE

come i cereali, i legumi e le noci. Il problema con l'acido fitico è che può legarsi ad alcuni minerali, come il ferro, lo zinco, il calcio, il magnesio e il manganese, impedendo il loro corretto assorbimento. Con il tempo, questo può portare allo sviluppo di carenze nutrizionali, sebbene ad esserne colpiti maggiormente sarebbero i seguaci della dieta vegana, composta principalmente da alimenti che per l'appunto contengono acido fitico. L'ammollo e la cottura, anche in questo caso, possono ridurre significativamente questo rischio. Il consiglio è di privilegiare i legumi italiani.

Ogni tipo di legume ha delle varietà protette dai marchi D.O.P. e I.G.P., registrate presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Alcune sono anche diventate presidi Slow Food.

Tra le fave quella di Fratte Rosse, presidio marchigiano, quella di Carpino (presidio Puglia), la fava larga di Leonforte (presidio Sicilia) e la fava cottora dell'Amerino (presidio Umbria). Tra i fagioli, ci sono quelli bianchi di Rotonda (D.O.P. Basilicata), il Cannellino di Atina (D.O.P. Lazio), il fagiolo di Cuneo (I.G.P. Piemonte), quello di Lamon della Vallata Bellunese (I.G.P. Veneto), quello di Sarconi (I.G.P. Basilicata) e quello di Sorana (I.G.P. Toscana). Tra i presidi Slow Food ci sono il fagiolo di Laverino (Marche), i fagioli di Badalucco, Conio e Pigna (Liguria), il fagiolo gialletto della Val Belluna (Veneto), il fagiolo zolfino (Toscana), il fagiolo quarantino di Volturara Irpina (Campania), il fagiolo rosso di Lucca (Toscana), il fagiolo dente morto di Acerra (Campania), il fagiolo di Controne (Campania), il fagiolo di San Quirino (Friuli Venezia Giulia), il fagiolo secondo del Piano di Orvieto (Umbria), i fagioli di Paganica (Abruzzo), il fagiolone di Vallepietra (Lazio), quelli di Casalbuono (Campania) e quelli di Sorana (Toscana). Le lenticchie che si fregiano della certificazione I.G.P. sono quella di Altamura (Puglia) e quella di Castelluccio di Norcia. Tra i presidi Slow Food

ci sono la lenticchia di Rascino (Lazio), quella di Villalba (Sicilia), quella di Santo Stefano di Sessanio (Abruzzo) e quella nera delle colline ennesi (Sicilia). Anche se non ci sono D.O.P. e I.G.P., tra i ceci ci sono dei preziosi presidi Slow Food. Tra questi spicca il cece nero della Murgia Carsica (Puglia), il cece di Cicerale (Campania), il cece di Navelli (Abruzzo) e il cece di Teano (Campania). Tra i piselli c'è un solo presidio Slow Food: si tratta del pisello centogiorni, coltivato in Campania.

Tra i legumi meno diffusi, ma molto amati nella gastronomia italiana, le cicerchie e i lupini, ma anche una varietà particolare di fagiolo presidio Slow Food. Si tratta della Piattella canavesana di Cortereggio, in Piemonte. Questi fagioli bianchi crescono in terreni ricchi d'acqua e profondi. Grazie alla bassa concentrazione di calcio nel terreno, sviluppano una buccia molto sottile. Tra i presidi Slow Food c'è anche la cicerchia di Serra de' Conti, nelle Marche. Si tratta di un legume noto anche col nome di "pisello d'India". Poi c'è anche il Maracuoccio di Lentiscosa, un piccolo legume simile a un pisello ma dalla forma squadrata e dal colore che può andare dal verde scuro al marroncino. Si coltiva da secoli, in una frazione collinare del comune di Camerota, nella parte meridionale del Parco Nazionale del Cilento. Questo antico legume si usa per preparare un'antica ricetta locale: la maracucciata. Si tratta di una polenta ottenuta cuocendo una farina composta per metà da maracuoccio e per l'altra metà da grano, ceci, farro, favino e cicerchie. Si condisce con olio evo e si serve con un contorno di crostini di pane. Si può aggiungere anche un pizzico di peperoncino. Tra i presidi Slow Food c'è anche il Lupino gigante di Vairano, che si coltiva in Campania.



EXPO Techno com 2021

XVII EDIZIONE BIENNALE

7/10
febbraio

 **Umbriafiere**
BASTIA UMBRA / PERUGIA

TECNOLOGIE PRODOTTI ARREDI

Alberghi / Agriturismi / Bar / Birrerie
Comunità / Gelaterie / Panifici / Pasticcerie
Pastifici / Pizzerie / Ristoranti / Rosticcerie



www.expo-tecnocom.it

LA BIRRA



Birre senza glutine e Bio

di Alfonso Del Forno

L'ultimo decennio può essere definito quello del radicale cambiamento delle birre senza glutine. Il caso ha voluto che lo vivessi in pieno e posso dunque testimoniare, con estrema puntualità, la grande rivoluzione avvenuta in questi anni. Un tempo la birra senza glutine veniva definita la "birra per celiaci". Era un surrogato della birra bevuta da tutti e c'era pochissima scelta sul mercato, con i pochi marchi industriali che producevano birre semplici e senza pretese, mentre altre piccole aziende cercavano di proporre alternative più complesse, ma con scarsi risultati. Nel tempo, il concetto di prodotto per celiaci è andato man mano svanendo, lasciando spazio, nell'uso comune, alla dicitura più corretta: senza glutine. Per chi non vive in maniera ravvicinata il

mondo del gluten free, questa distinzione può sembrare superflua. In realtà, definire una birra "senza glutine", oltre che rispettare le normative vigenti in tema di etichettatura, racconta ai consumatori la caratteristica principale, che è quella di contenere una quantità di glutine molto bassa, inferiore ai 20ppm, e non il pubblico a cui è destinato. Distogliendo l'attenzione dalla celiachia, la birra senza glutine ha cominciato, così come il food, ad essere attenzionato da coloro che scelgono gli alimenti stando attenti alle loro caratteristiche principali. Questo ha permesso l'apertura di un mercato che fino a pochi anni prima era inimmaginabile, quello dell'alimentazione salutistica, che ha accolto in maniera entusiastica i prodotti senza glutine. Il mercato è quindi cresciuto e i consumatori celiaci sono nettamente

LA BIRRA

la minoranza di coloro che consumano i prodotti gluten free, tra cui la birra. Un target così ampio di consumatori ha creato nuovi stimoli nei produttori, che hanno cominciato a usare materie prime sempre più ricercate, spesso rappresentanti la biodiversità dei territori e rispettose dell'ambiente. Nasce un filone nuovo di prodotti che vedono vicini due claim molto diffusi oggi: senza glutine e biologico.

La birra senza glutine è protagonista di questa tendenza, come è stato possibile appurare in occasione della settima edizione del World Gluten Free Beer Award, conclusosi l'11 ottobre scorso proprio al Sana di Bologna. La novità del mondiale della birra senza glutine è stato il premio speciale "Best Bio Beer", che ha premiato le migliori birre senza glutine bio che hanno partecipato al concorso. Delle 58 birre partecipanti, 10 erano anche biologiche e la classifica finale, per i primi tre posti, ha visto le prime due posizioni occupate dal birrificio belga Brunehaut (Triple e Blond), mentre il terzo posto è stato raggiunto dal

birrificio agricolo marchigiano Il Mastio con la birra Biosfera.

Un mercato, quello delle birre senza glutine bio, che prevede in forte crescita, grazie alla maggiore consapevolezza dei consumatori verso i prodotti rispettosi dell'ambiente e di chi li consuma. Il ritorno alla coltivazione sana della terra e della ricerca e salvaguardia della biodiversità è un altro argomento molto caldo, che inevitabilmente porta a consumi di prodotti sani. In questo senso, la birra risulta essere pioniere, grazie al suo forte legame con il mondo agricolo e il largo consumo che la rende veicolo di diffusione dello stile di vita legato al mondo bio.

Illustrazioni
di Antonella Manenti





LE PANCHE SU MISURA

La seggiola

un mondo di sedie & tavoli

ITALIAN DESIGN SINCE 1993

20.000 mq di magazzino di pronta consegna

Via Gandhi 5/7/9 - Lissone (MILAN)

Tel. +39 039 2143363

www.laseggiola.it

RICHIEDI SENZA IMPEGNO

IL NOSTRO CATALOGO:

commerciale@laseggiola.it

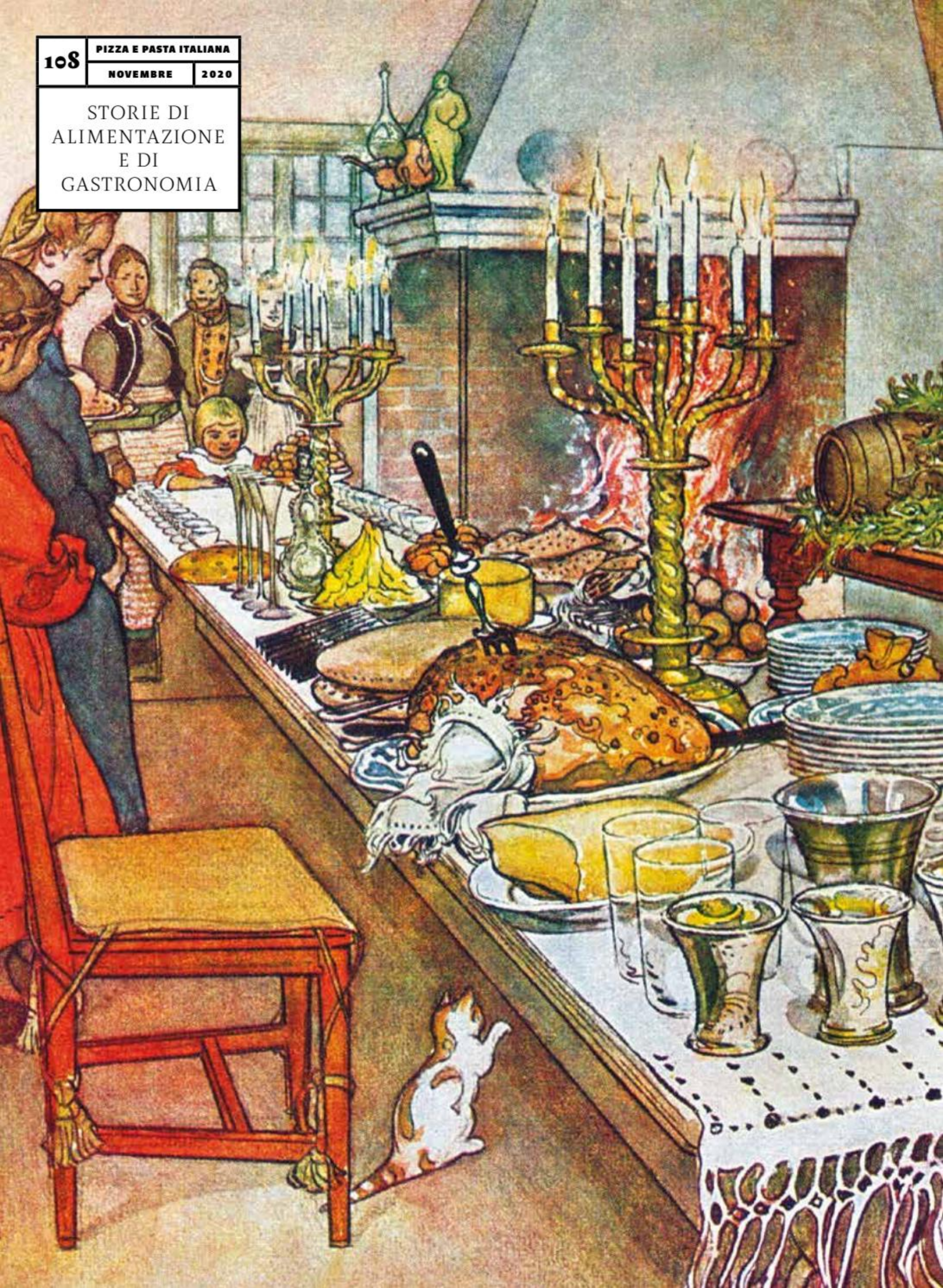
CERCASI AGENTI PER ZONE LIBERE SETTORE **CONTRACT - HO.RE.CA.**



SPECIALIZZATI IN OMBRELLONI PROFESSIONALI

L'OUTDOOR

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA



pt. 2

La cucina nell'età vittoriana

Dalle pagine dei giornali degli scrittori inglesi dell'epoca

di Stefano Buso

A SINISTRA,
Carl Larsson,
Julaftonen

Le informazioni sulla cucina inglese, nei decenni della regina Vittoria, ci giungono grazie alle cronache documentate dai giornali dell'epoca, da autorevoli testimonianze e dai numerosi resoconti letterari. Uno scrittore profondamente legato al periodo vittoriano è Charles Dickens. Tra i suoi racconti ricordiamo "Le avventure di Oliver Twist", "David Copperfield", "Grandi speranze" e altri ancora. Dickens, anche se in chiave drammatica, talvolta persino malinconica, ci ha offerto indizi puntuali dell'era vittoriana - rappresentata da una piccola élite di privilegiati cui non mancava nulla, e all'opposto masse emarginate immerse nell'indigenza assoluta. In questo squilibrio la cucina del periodo era fortemente classista e il vitto non era garantito a tutti: da un lato c'erano nobili e borghesi che consumavano in maniera smodata carni e dolci ammalandosi di gotta per l'eccessiva abbondanza; dall'altro, la povera gente che era perennemente a stomaco vuoto. A causa della malnutrizione, tra le fasce deboli circolavano malattie come l'anemia falciforme, lo scorbuto e il rachitismo. Bisogna altresì tenere conto della piaga dilagante dell'alcolismo, causa di pesanti problemi di salute e socia-

li. Purtroppo, bere rum e gin era prassi diffusa sin dalla tenera età, anche per dimenticare le miserie quotidiane cui le masse erano costrette senza potere nemmeno coltivare una flebile speranza di un modesto cambiamento. Sono una caterva i casi di poveri diavoli nati nei bassifondi londinesi e lì rimasti per tutta la durata della loro esistenza tra malattie, stenti e delinquenza senza freni. Di sicuro, per costoro l'inferno iniziò sin da vivi, in una continua tenzone con ogni tipo di avversità. Le famiglie che facevano fatica a sfamare i figli erano molte. Il numero della prole era alto e bisognava dare loro quantomeno un tozzo di pane, e perciò accadeva spesso che i genitori arrivassero a barattare i figli in cambio di poche monete, che con puntualità venivano investite in cascate di alcol. Una situazione tutt'altro che rosea, all'epoca non affrontata con politiche sociali efficaci: il Poor Laws Amendment Act del 1834 (rimasto in vigore fino al 1948) mirava a migliorare le condizioni del proletariato tramite le workhouses, rimpiazzando le vecchie e punitive "leggi per i poveri" del XVII secolo, ma si dimostrò difficile da mettere in atto per via di costi e logistica. Tra i benestanti c'era più di qualcuno che vedeva nella miseria dei tanti infelici una sorta di castigo divino, quindi inevitabile e, in parte, perfino giustificato. Non ci si interessava del popolo e dei loro drammi, ma ben di più del prestigio che la Corona doveva palesare innanzi agli occhi delle potenze europee. Se nelle fetide bettole la plebaglia si consolava scolando a garganella rum, gin e birra, i benestanti, nei loro circoli esclusivi, non disdegnavano il buon Porto, il Cognac francese, i costosi vini italiani e l'immane Champagne.



IN FOTO,
Illustrazione di
J. Mahoney per il
libro *Le avventure
di Oliver Twist* di
Charles Dickens

STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA



L'ora del Tè

Occorre menzionare quello che è forse il pasto più simbolico per gli inglesi, il tè pomeridiano (afternoon tea). La tradizione nacque proprio nel diciannovesimo secolo, apparentemente per via di una richiesta della duchessa Anna Maria Russel di Bedford. L'aristocratica, non volendo aspettare fino alla cena per mangiare, si fece portare un vassoio con tè, fette di pane e burro durante il pomeriggio. Ciò divenne un'abitudine per lei, e pian piano si sparse la voce, rendendo la pausa delle cinque popolare tra le nobildonne, compresa la regina stessa. L'afternoon tea permane tutt'ora e anticipa il convivio serale, anzi, per certi versi aiuta a rompere il digiuno che dura da molte ore. Col tè - servito con limone e latte a parte - fanno la loro presenza biscotti al burro, pasticcini, panini imbottiti o i famosi sandwich al cetriolo. Pasto ben diverso era il cosiddetto "high tea", essenzialmente la cena degli operai, con l'aggettivo "alto" derivante dall'altezza del tavolo sul quale veniva servita. Si trattava spesso di zuppe di verdure e legumi, servite con pane scuro. La carne era consumata di rado nelle periferie, rendendo ancora più importanti i legumi come fonte di proteine e nutrimento. In ogni caso, per i ceti bassi era già gratificante mangiare un boccone caldo prima di andare a dormire. In questi convivi abbinati al cibo c'erano acqua, birra e gin a volontà.

Gli orari dei pasti

Per quanto riguarda gli orari dei pasti non c'erano grandi difformità dal presente. Gli inglesi hanno sempre amato alzarsi presto e iniziare la giornata con una ricca colazione (breakfast), che differiva in relazione alle possibilità della casa. Le famiglie benestanti facevano colazione di primo mattino anche con cinque-sei portate, dove erano immancabili le uova cucinate in più modi (sode, all'occhio di bue o strapazzate con l'aggiunta di latte), quindi salsicce rosolate o bollite, poi bacon, aringhe salate, fette di pomodoro grigliato e fagioli in umido. Immane il porridge di cereali in un'infinità di varianti. Il tutto deliziato da panini, focacce, fette di toast grigliate e poi spalmate con burro. Accanto a queste portate salate non mancavano assaggi di biscotti o fette di torte fatte in casa, anche se le portate dolci iniziarono a diventare un gioioso habitué dopo il periodo vittoriano, in pratica quando la colazione si internazionalizzò diventando sia dolce che salata. Tè e caffè lungo erano le bevande più consumate. La prima colazione dei meno abbienti era molto meno

consistente. Tra l'altro, chi se la passava davvero male non aveva nemmeno una bicozza per ripararsi e pernottava nei dormitori, dove si stava pigiati all'inverosimile. Per loro, quando era possibile, la colazione consisteva in un boccale di birra e del pane nero. Passando al pranzo, si tratta di un pasto che, ancora oggi, non ha la stessa importanza che ha invece in Italia. Il "lunch" era ed è uno spuntino veloce nei giorni lavorativi, spesso un semplice panino consumato durante la pausa a mezzogiorno. Va ricordato che i luoghi produttivi del periodo vittoriano, specie le industrie manifatturiere, erano contesti di feroce sfruttamento, soprattutto di manodopera minorile, in barba alle varie edizioni delle "Factory Act", ovvero le leggi sulle fabbriche per regolare le condizioni di lavoro. Viene perciò difficile pensare alla pausa pranzo come momento insindacabile di ristoro per tutti. E pare impossibile che poco più di cent'anni or sono le cose andassero così, anche se in apparenza la morale del tempo condannava ogni sorta di prevaricazione.

LE NOSTRE FARINE, LA TUA PASSIONE PER LA PIZZA.

Abbiamo dato vita a una gamma completa di farine, miscele e prodotti per pizza di alta qualità, ingredienti eccellenti con cui esprimere la tua personalità.

Scopri la tua farina ideale su le5stagioni.it



LA PASSIONE PER LA PIZZA
Un brand Agugiaro & Figna



I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA

Antonio Puggina**David Mandolin**

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin**Donatella Dorigo****Patrizio Carrer****Caterina Orlandi**

CAORLE

SEDE NAZIONALE

⌚ CORSI BASE IN PARTENZA

dal 9 al 12 nov.

dal 14 al 18 dic.

⌚ CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

dal 18 al 22 gen.

Alta Formazione per Pizzaioli**16 nov. / 1 dic.** PIZZA IN PALA**17 nov. / 2 dic.** PIZZA IN TEGLIA**18 nov. / 3 dic.** PANE IN PIZZERIA
 info 0421.83.148
**GRAZIANO BERTUZZO****MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI**

Lazio

ROMA - Ostia

⌚ CORSI BASE

IN PARTENZA

dal 2 al 13 nov.

info

06.56.99.232

347.49.68.426

Master
Istruttore**GIANLUCA PROCACCINI**

Toscana

PISTOIA - c/o Pala Pizza Gimetal

⌚ CORSI BASE

IN PARTENZA

dal 9 al 13 nov.

⌚ CORSI

DI SPECIALIZZAZIONE

16 nov. PIZZA IN PALA**17 nov.** PIZZA IN TEGLIA
 info

328.47.64.621

Master Istruttori
PFC**SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO**

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

per le date dei corsi visita www.scuolaitalianapizzaioli.it

TURATE - COMO  info 340.42.57.917 MARIO SIGNORILE	ASCOLI PICENO  info 333.68.37.562 ADOLFO RASTELLI	CATANIA  info 320.06.06.297 EMANUELE SCIORTINO	ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA  info 080.246.1249 ROSA CASULLI
GENOVA  info 329.91.17.077 ROBERTO DE SANTIS	RAVENNA  info 339.18.00.810 LUIGI TIMONCINI	BELLUNO  info 339.33.43.905 LUCA GACCIONE	L'AQUILA  info 339.79.19.152 GIULIANO BUCCI
PERUGIA  info 389.11.95.664 ALESSIO PACIOTTI	RIMINI  info 0541.39.42.31 347.97.19.204 PAOLO ROSSINI	PADOVA C/O SIRMAN  info 0421.83.148 347.68.10.71 FABIO SEBASTIANI	TRIESTE  info 339.73.61.243 MARCO LAVISTA
ALESSANDRIA  info 348.79.51.419 PAOLO ABBIATI	VERONA C/O ZANOLLI  info 347.69.96969 FEDERICO DE SILVESTRI	LA SPEZIA  info 328.31.44.633 RICCARDO LA ROSA	TERAMO  info 339.68.15.179 GIANNI POMPETTI
CAVA DEI TIRRENI - SALERNO C/O Mediterranea Accademia del Gusto  info 339.23.16.342 MICHELE CROCCIA	TRENTO  info 345.91.57.187 ALESSANDRO CIVETTINI	NORMA - LATINA  info 0773.35.46.21 328.66.83.860 FILIPPO MARINI	CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA  info 0376.655.737 IVAN SANFELICI
VERONA Master Istruttori PFC  info 0421.83.148 GIUSEPPE CONTE	c/o Love it  GIORGIO SABBATINI	SPONSOR TECNICI    	

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA c/o 	BRESCIA c/o 	PADOVA c/o 	VERONA c/o 	VERONA c/o 	PISTOIA c/o 	FIRENZE Reggello c/o 	TREVISO c/o 	ROMA c/o 	MANTOVA c/o 	MANTOVA c/o 	SALERNO c/o 
---	--	---	---	---	---	--	--	---	--	--	--

CORSI all'ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



Francia



PARIGI

GINO JASKULA

📞 info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148



CHAMONIX

VALERIO COMMAZZETTO

📞 info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia



POZNAN

c/o FORNO ITALIA

📞 info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Russia



MOSCA

VLADIMIR DAVYDOV

📞 info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Cina

PECHINO JINAN SHANGHAI

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

📞 info (0086) 185.1860.5274

Belgio



CHARLEROI

FRANCO CASANI

📞 info (00324) 95.27.31.73

Germania



FRANKFURT

c/o LA BOTTEGA TOSCANA

📞 info (0039) 0421.83.148
www.labottegatoscana.de

Australia



MELBOURNE

MARIANO DE GIACOMI

📞 info (0039) 0421.83.148



PERTH

THEO KALOGERACOS

📞 info (0039) 0421.83.148



MARGARETH RIVER

IVAN ZECCA

📞 info (0039) 0421.83.148

Argentina



BUENOS AIRES

APPYCE

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

📞 info (0054) 4954-0065
javierlabake@escuelaappyce.com.ar
www.escuelaappyce.com.ar

Canada



TORONTO

REMO TORTOLA

📞 info (0039) 0421.83.148

Usa



SAN FRANCISCO

TONY GEMIGNANI

📞 info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com



CHICAGO

LEO SPIZZIRRI

📞 info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Brasile



CURITIBA

HENRIQUE CAVAZZOTTI

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

📞 info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

È ORA DI SCEGLIERE ITALIANO

L'UNICA IN
ACQUA
MINERALE
NATURALE



MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA



vitella

MODELLO 15 DIVISIONI

150/360^{gr} - 2700^{pz/h}



30 MASSIMA PRODUTTIVITÀ PER LA TUA PIZZERIA

Le spezzatrici arrotondatrici Vitella aiutano in modo significativo **il mondo dell'arte della pizza**, dando al pizzaiolo moderno la possibilità di velocizzare la produzione oraria nella pesatura e nella formatura delle palline. Con una sola macchina, in modo semplice e veloce, si ha la possibilità di dividere una porzione di impasto in più pezzi e successivamente arrotondarli, ottenendo un risultato straordinario in pochi secondi.

VITELLA srl
BAKERY, PIZZA AND PASTRY EQUIPMENT
Schio (VI) ITALIA - tel. +39 0445 575262
sales@vitellasrl.com - **vitellasrl.com**